LEVURES SELECTIONNEES MAISON EUGÈNE GERMAIN AIX-EN-PROVENCE

53e Année. — N° 18 Dimanche 3 Mai 1936.

Tome CV

LE

PROGRÈS AGRICOLE

ET VITICOLE

Fusionné avec " *Le Messager agricole du Midi* " et " *La vigne américaine* ".

IMPERIAL MYCOLOGICAL INSTITUTE 6 MAY 1936

Fondateur : **Léon DEGRULLY**

Publié sous la direction de :

L. RAVAZ et **P. DEGRULLY**

Correspondant de l'Institut (Académie des Sciences), Membre de l'Académie d'Agriculture de France, Directeur honoraire de l'Ecole nationale d'Agriculture de Montpellier, Propriétaire-viticulteur

Dr ès sciences politiques, économiques et juridiques, Professeur d'Economie et de législation rurales à l'Ecole nationale d'agriculture de Montpellier, Chargé de cours au Centre d'études d'Economie et de Législation viticoles de la Faculté de Droit. Propriétaire - agriculteur

Avec le concours de MM. les Professeurs de l'Ecole Nationale d'Agriculture de Montpellier de Professeurs d'Agriculture, de Directeurs de Stations viticoles et œnologiques d'un grand nombre d'Agriculteurs et de Viticulteurs

Le Progrès Agricole paraît tous les Dimanches

et forme par an 2 forts volumes

illustrés de nombreuses gravures en noir et de planches en couleurs

PRIX DE L'ABONNEMENT :

France : Un an, 45 fr. — Pays étrangers, 75 fr.

Le Numéro : 1 franc

Adresser tout ce qui concerne la Rédaction, les Abonnements et les Annonces

AU DIRECTEUR DU PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

rue Albisson, 1, à MONTPELLIER

Chèque Postal 786 Montpellier Téléphone : 30-53

4. 5. 36

Reproduction interdite

L'Engrais "MACROGÈNE" est la fumure idéale de la Vigne.

Rendements très augmentés, parfois doublés

MAISON EUGÈNE GERMAIN, AIX-EN-PROVENCE

Reg. Com. Aix 65-87

SPECIALITES ŒNOLOGIQUES

pour Traitements Préventifs et Licites des

MALADIES DES VINS

Reg. Com. 65-87.

Examen gratuit des Échantillons de VIN

Maison Eugène GERMAIN

Sylvain GERMAIN, successeur

Ingénieur chimiste - Licencié ès sciences

Expert près les Tribunaux

AIX-EN-PROVENCE

-: **Société de Produits Chimiques Industriels & Viticoles** :-

AU CAPITAL DE 3.900.000 FRANCS

Siège Social : **47, Boulevard Saint-Michel** -:- **PARIS (V^e^)**

Usine à BEAUCAIRE (Gard)

R. du C. Paris N° 45.079.

Lutte contre le Mildiou

Adhésol (Produit breveté)

Pour rendre toutes les **Bouillies mouillantes et adhérentes,** permet **Traitement direct et certain des grappes.**

Bouillie de Montpellier

Cuprique mouillante à l'**Adhésol.**

Titre 50 o/o Sulfate de cuivre cristallisé correspondant à 12,5 o/o de cuivre métal.

-: Tétracuprite :-

Talc cuprique à l'Adhésol.

Titre 2,5 o/o de cuivre métal. A base de sulfate tétracuivrique. Ne brûle jamais.

Lutte contre les Insectes

de la Vigne et des Arbres fruitiers

Arséniate de Plomb naissant Ballard (Insecticide Ballard)

à l'Arséniate de Plomb naissant et l'Arséniate d'Alumine.

(Procédé breveté)

Le plus **actif** — Le seul à **efficacité prolongée,** à **action durable.**

Spicfluor

Poudre contenant 10 o/o de fluosilicate de Baryum pur.

Préparé par procédé spécial.

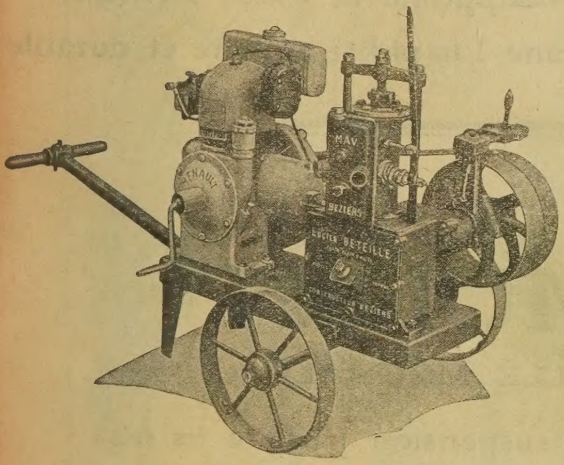
::: Notice & Renseignements sur demande :::

Direction Technique : P. BALLARD, 1, rue Collot, MONTPELLIER

Une nouveauté MAV

Motosulfatage et Motopompe à Vin

Combinés en un seul appareil



A LA VIGNE

Une Minute

pour charger un appareil à bât

—

3 à 4 minutes pour l'air

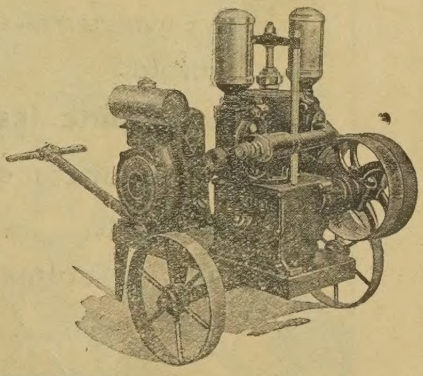
—

A LA CAVE

100/120 hectos

Pompe aussi bien
les bourbes
les lies de vin
les moûts épais

—



Lucien BETEILLE Constructeur-Breveté

91, Avenue de Belfort — BÉZIERS

ARGI-COLL

Clarifiant Colloïdal pour Vins - Vinaigres - Cidres

Agglomère et Précipite toutes Impuretés

Déferre et Supprime la Casse Ferrique

Assure une Limpidité parfaite et durable

EMULSIT

COLLE MINÉRALE

— Tient en suspension parfaite les sels de cuivre, arsenicaux, divers dans les bouillies agricoles.

— Emulsionne les huiles.

— Assure une meilleure adhérence des traitements.

— Evite le colmatage des appareils

Agents demandés.

GIGNOUX & CO, 20, Cours Morand - LYON

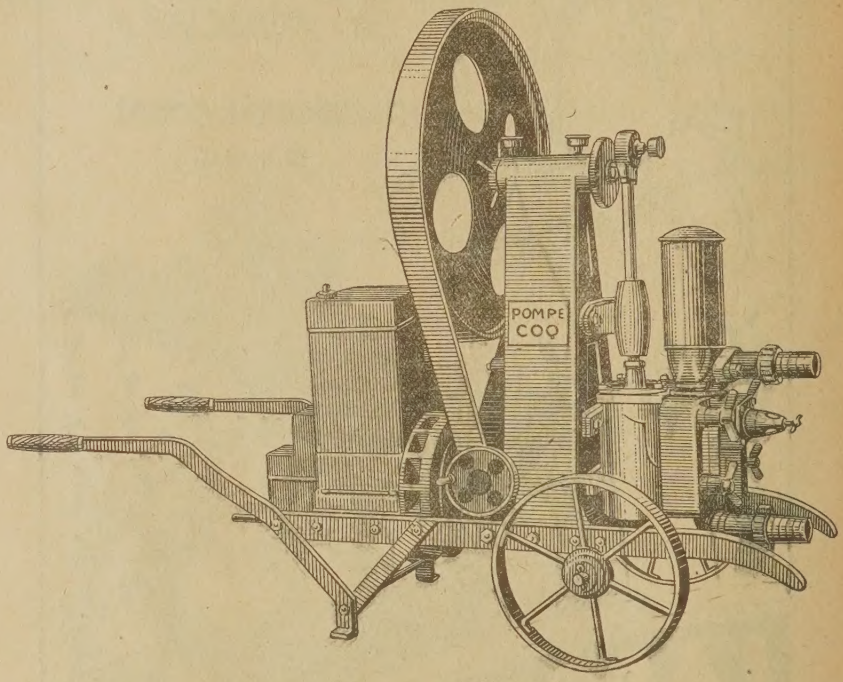
la PYRALE
le COURT-NOUÉ
la MORTALITÉ
des SOUCHES
disparaissent
avec
L'APOPLEXPYRAL
L'AUXILIAIRE
VITICOLE
BÉZIERS
AV

Conception rationnelle -- Fabrication soignée
Fonctionnement parfait -- Prix avantageux

Autant de raisons péremptoires

POUR FIXER VOTRE CHOIX SUR LA NOUVELLE

MOTO-POMPE COQ



PARTICULARITÉS ESSENTIELLES :

Accessibilité complète de tous les organes :
Corps de pompe, piston en bronze phosphoreux avec fortes épaisseurs
Retour automatique à l'aspiration avec poignée.
Embrayage progressif à ressort et galet tendeur.
Vilebrequin et tête de bielle sur roulements à billes à rotule

TROIS MODELES : 175 - 125 - 80 hectos (débits réels)

Demandez prix et notices descriptives :

CÉLESTIN COQ & Cie Ingrs-Constrs

AIX-EN-PROVENCE

Agence à Béziers : 33, Avenue Maréchal-Foch

Fabrication strictement spécialisée
d'un produit de valeur
incontestable s'adaptant
à tous les usages
de la viticulture.

SOUFRE de BOULOGNE

(Soufre colloïdal en poudre obtenu par procédé breveté)

La garantie
de qualité
est assurée
par la marque.

Société Industrielle des DÉRIVÉS du SOUFRE

à LOMME-LEZ-LILLE (Nord)

Téléph. : Lille 19-04.

Adr. tél. : Dérisoufre-Lille.

- EXPORTATION -

Concessionnaires régionaux :

Etablissements Lucien PERRIS, à Sommières (Gard)

M. Pierre LÉVÊQUE, La Petite Castelette, à Montfavet (Vaucluse)

PROTÉGEZ
VOS VIGNES AVEC
LES BOUILLIES AU
CARBONATE
DE SOUDE
SOLVAY

LA CENTRIFUGATION DES VINS

effectuée immédiatement après la fermentation

avec

LE CLARIFICATEUR DeLaval

constitue une véritable stérilisation à froid.

Vendez votre vin en primeur ou conservez-le longtemps en cuve, il sera toujours aussi limpide et brillant sans soutirage, grâce au

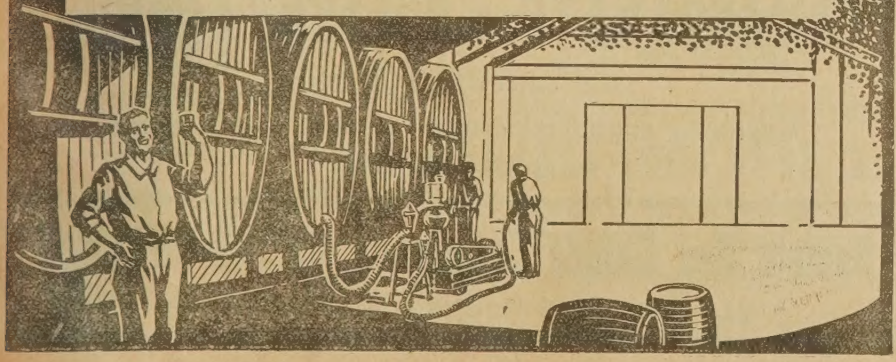
CLARIFICATEUR DeLaval

à évacuation automatique des lies

Débits de 12 à 100 hectos à l'heure convenant à toutes les exploitations.

Brochure illustrée sur demande

SOCIÉTÉ ALFA-LAVAL, 10, Rue Charles-V, PARIS (IV°)



les meilleurs produits

pour **Vignes et Arbres fruitiers**

contre Cochylis, Eudémis, Carpocapse (ver des fruits), etc.

Plombarsine, arséniate diplombique 94/96 o/o

(titre garanti 31/32 o/o As^2o^5)

produit de choix, pour traitements de choix

Calarsine (titre garanti 20/21 o/o As^2o^5)

toujours efficace, le moins cher

pour **Pommes de terre**

contre Doryphore:

ARSÉNIATE DIPLOMBIQUE 54/57 o/o

(titre garanti 18/19 o/o As^2o^5)

poudre légère, adhérente et mouillante

Suspension parfaite

contre les **maladies cryptogamiques**

le

PERMANGANATE de POTASSE AGRICOLE

seul curatif de l'Oïdium

Augmente considérablement l'efficacité des bouillies contre le Mildiou

Société des Usines Chimiques RHONE-POULENC

21, Rue Jean-Goujon -- PARIS (8e)

FOIRE DE BORDEAUX

COLONIALE - INTERNATIONALE - AGRICOLE

LA GRANDE SEMAINE de la MACHINE AGRICOLE

ouvrira le Dimanche 21 JUIN et finira le Lundi 29 JUIN

Toutes les machines en exposition et en fonctionnement pour :

L'AGRICULTURE : Semoirs, tracteurs, charrues, machines de récolte, irrigation, etc., etc.

LE VIN : Sulfateuses, soufreuses, pressoirs, pompes, filtres pour toutes boissons, embouteillage, etc.

Tous renseignements :

Comité de la Foire, Place Gabriel - BORDEAUX - Tél. 40-56

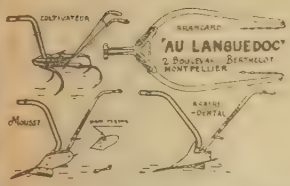
AGRAL 3VE

LE NOUVEAU MOUILLANT ET ÉTALANT

pour toutes les pulvérisations

Ets S. H. MORDEN & Cie, 14, rue de la Pépinière – PARIS (8e)

AU LANGUEDOC "



2, Boulevard Berthelot, 2

MONTPELLIER

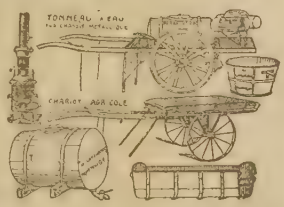
- Téléphone : 34-28 -

Araires, Mousses, Brancards

Cultivateurs, Bisocs, Bineuses

Charriots à fumier

Tonneaux à eau et à sulfate



Echaudeuses, Pastières à vendanges, Vérin "W" sur tous pressoirs. – *Catalogue* "F" *franco*

COMBINÉS BARRAL

pour la conservation parfaite des œufs

PENDANT UN AN

Prix : **11 fr.** *pour* **500 œufs**

Notice gratis sur demande

M. RIVIER, 8, Villa d'Alésia, PARIS-14e

Pour vos Vignes :

Utilisez les nouveaux pulvérisateurs

VERMOREL

PUISSANCE DE PULVÉRISATION

DOUCEUR DE TRACTION

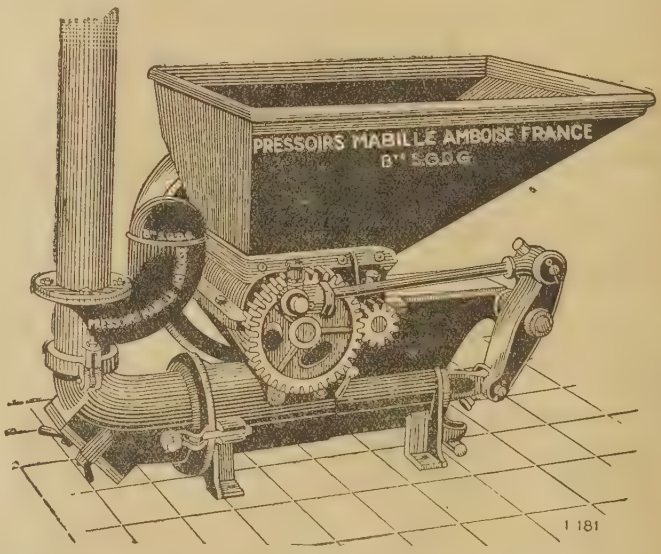
Villefranche-s/-Saône (Rhône)

SOCIÉTÉ ANONYME au capital de 8.000 000.

La " FOULOPISTON "
MABILLE

BREVETÉE S.G.D.G. MARQUE DÉPOSÉE

est une pompe à vendange à piston de conception nouvelle et présentant les caractéristiques suivantes qui lui assurent une supériorité pratique sur tous les autres modèles de pompes à piston.



PAS DE CLAPET D'ASPIRATION
Suppression des engorgements à l'aspiration
Suppression des pertes de rendement
Rendement 100 o/o

PAS DE CLAPET DE REFOULEMENT mais une simple valve en caoutchouc (Brevetée S.G.D.G.)
Vendange bien traitée — Rafles intactes
Joint parfait empêchant tout retour du liquide en arrière

VITESSE LENTE (50 coups de piston à la minute)

FOURRURES INTERCHANGEABLES sur place, en métal extra-dur
Très longue durée — Entretien réduit au minimum
Remise à neuf instantanée pour un petit prix, après un long usage

Références, renseignements, devis et catalogues franco sur demande adressée à :

PRESSOIRS MABILLE

S.A.R.L. Capital ; 3.300 000 francs

Dépôt à Béziers (Hlt) **AMBOISE** (I et-L.) R.C. Tours 195

53e Année. — N° 18 3 Mai 1936

LE PROGRES AGRICOLE ET VITICOLE

SOMMAIRE

L. Ravaz. — Chronique. — La situation. Nouvelles gelées. Le Mildiou ; — Les raisins de table.. 413
J.-L Vidal, G. Janin, E. Ninot. — Notre enquête sur les gelées.... 417
E. Bouffard. — Les principaux cépages turcs exploités actuellement avec profit.. 419
Toussaint. — Le regreffage des vergers 424
Depardon & M. et Mme Buron. — Les vins du Centre 425
H. Teissier du Cros. — Le problème de l'eau 426
Questions diverses. — Encore le vin de café..... 428
Partie officielle. — Prix d'achat des vins et des alcools provenant de la distillation obligatoire. — Décret portant application à l'Algérie de la loi du 1er août 1905 430
Informations et communications de Sociétés agricoles. — Ecole d'agriculture de Philippeville. — Précautions à prendre contre les parasites 430
Bibliographie.— Les Cercospora parasites des feuilles de vigne en Palestine, par Tr. Savulesca et E. Rayss — Les vins algériens. — Les grands vins de Bordeaux. 431
Bulletin commercial. — Observations météorologiques

CHRONIQUE

La situation. — Nouvelles gelées. — Le Mildiou

La semaine qui vient de finir a été assez agitée ; temps froids, vents desséchants et fortes gelées, qui le 19 avril et jours suivants, ont causé des dommages importants, mais localisés à des situations spéciales : bas-fonds généralement, et quand il s'est agit de gelées noires, même sur les pentes des coteaux et sur les plateaux qui les surmontent.

Voici ce que nous écrivent des correspondants du Tarn et du Tarn-et-Garonne :

« Dans la nuit du 18 au 19 avril la gelée nous a visités. La journée du 18 était froide avec un fort vent du Sud-Ouest accompagné d'averses et de grésil. Le ciel s'est découvert le soir et ça été le désastre. Les vignes avaient 5 à 10 cm. de pousse.

Dans la plaine du Tarn et sur les coteaux de la Vère, la proportion de bourgeons gelés atteint 100 o/o.

Les coteaux du Tarn, mieux exposés, ne sont gelés qu'à leur base, la micôte et le sommet sont indemnes ».

L. Soubière, Gaillac (Tarn).

Une perte de 100 o/o, c'est énorme. Même désastre dans la région des Chasselas du Tarn et Garonne, comme on le voit par la lettre de M. Bonnal :

« J'ai l'honneur de vous signaler que la matinée du 19 av. il a été un désastre pour notre département, gros centre de raisins de table. Le thermomètre

est descendu jusqu'à —3° dans les vallées, et de tous les coins du département on signale de gros dégâts.

Personnellement et de l'enquête que j'ai effectuée dans plusieurs communes, il résulte que les dégâts sont très irréguliers, à la même altitude suivant les versants ils sont nuls ou totaux.

Des vignes à 200 m. d'altitude ont 80 o/o de dégâts, d'autres à 150 m sont indemnes. Un voisin, malgré quinze foyers de fumigènes dans une vigne de 50 ares a été tout grillé, même les ceps à côté des foyers ; d autres, plus élevés, sont sains Que conclure, sinon qu'il n'y a pas de protection assurée.

En résumé, il n'est pas exagéré d'évaluer les dégâts dans l'ensemble de notre département de 30 à 50 o/o. Attendre des repousses fructifères en ce moment où les bourgeons avaient de 10 à 15 cm., n'est-ce pas une illusion ?

En somme, mauvaise récolte en perspective, d'autant plus que le débourrement, surtout dans le Chasselas, étant très irrégulier, il n'est pas rare de voir quantité de souches ayant deux ou trois bourgeons où tous les raisins se voient et les autres n'ayant pas débourré ; et cependant, il n'y a pas eu de gelée cet hiver. »

L. Bonnal (Tarn-et-Garonne).

Dans la Haute Garonne, les dégâts sont extrêmement importants d'après une note de la Chambre d'agriculture de ce département, qui fait remarquer que la gelée est comprise parmi les fléaux qui peuvent bénéficier de la loi sur les calamités agricoles.

Une enquête du Directeur des Services agricoles de l'Aude établit que dans ce département les dégâts sont énormes. Et voici deux lettres qui précisent les pertes.

« Je profiite de l'occasion pour vous donner quelques nouvelles de la gelée qui a sévi intensément dans l'arrondissement de Carcassonne, Castelnaudary et Limoux, dans les plaines le désastre atteint 100 o/o.

Aux Cheminières, je ne compte pas récolter 400 hectolitres sur 30 hectares ! Un thermomètre à minima parfaitement contrôlé, placé dans une vigne à 50 centimètres du sol, est descendu à — 5° dans la nuit du 18 au 19 avril.

Je crains qu'en maintes situations, le contre-bourgeon ne soit entièrement gelé à en juger par l'aspect noirâtre de nombreuses coupes que j'ai faites sur des bourgeons gelés à leur point d'attache soit sur des coursons soit sur des longs bois.

Toute la vallée depuis Castelnaudary jusqu'à Carcassonne a subi un désastre que je n'avais plus vu depuis 1913 ».

P. Gallès (Aude).

« Du 19 avril, j'ai une vigne d'aramon greffée sur riparia, abîmée par une gelée noire. Les pousses de 0,10 à 0,15 sont sèches. Cependant quelques-unes de ces pousses bien que la couleur soit chocolat, auraient tendance à fournir des cavaliers issus des yeux en vie.

Je ne crois pas à la bonne fructification des bois formés sur ces pousses plus ou moins malades. Je taille à la base de façon à posséder un bois neuf qui me paraît être plus fructifère. Ai-je tort d'agir ainsi ? En 1923, quelques parcelles du vignoble furent grêlées, sur ces parcelles se trouvaient des greffes de deux à trois ans. La grêle excoria les tiges et quand ces exco-

riations furent recouvertes, les greffes portèrent la récolte. Bien tard. C'est sur ces observations que j'agis.

Votre avis sera très précieusement reçu ».

Etienne Garriguens (Aude).

Le 24 avril, nouvelles gelées dans le Midi, et un peu partout, notamment dans le Puy-du-Dôme, dans l'Est de la France, Savoie, etc., qui ont frappé de nouvelles localités ayant échappé aux gelées du 15 avril et suivantes.

Quelques visites dans les territoires ravagés, nous ont permis de nous rendre compte de la gravité du mal. Les vignes taillées court sur souches basses ont été plus éprouvées. L'herbe a joué son rôle habituel favorisant, comme les cultures récentes et l'état uni ou motteux de la surface du terrain. Les vignes sur souche haute ou à bras longs et dressés ont le moins de mal. Les vignes basses avec un long bois étendu sur fil de fer ont *souvent* toutes les pousses du bas détruites et le long bois intact. Il sortira nécessairement des rameaux sur le pied, ou sur les bras, fructifères ou non, qui donneront le bois de taille de l'année prochaine, mais dont la croissance sera ralentie par les rameaux du long bois. Il sera utile de rogner ces derniers quand ils auront atteint le fil de fer supérieur, s'il existe.

Les pousses tardives et courtes de 2 à 3 centimètres sont détruites en entier, même le contre-bouton ne poussera pas. Celles de 12 à 20 centimètres ont souvent leur partie terminale complètement détruite, noire sur les 2-3 mérithales placés au-dessous du bourgeon terminal. Celui-ci bien enveloppé dans sa bourre résiste davantage, mais il succombe lui aussi par suite de la destruction de son support.

Mais la base, bien que déjà noire en partie, peut être encore partiellement vivante, et les yeux nouveaux qu'elle porte esquisser comme une nouvelle végétation. On ne peut pas attendre grand chose de leur développement.

L'œil terminal des coursons à 2-3 yeux émet général deux rameaux, le principal et celui qui provient du contre-bouton. Les retailler sur leur empâtement ne donnerait rien non plus. Mais les yeux placés au-dessous du premier sont moins avancés et généralement simples. Ils peuvent être retaillés sur leur empâtement, toujours pour mettre en œuvre le contre-bouton et les yeux encore à l'état latent.

* * *

Dans les parties non atteintes par les gelées, situations élevées, pentes des coteaux, etc., les vignes continuent encore à avoir mauvais aspect dans le Midi de la France, les sarments ne s'allongent pas et sont

de couleur pâles comme chlorotiques ; ou bien encore ratatinés, en zig-zag, à aspect de court noué. Les raisins, quand ils existent, sont tout petits. Quelles grappes donneront-ils ?

De plus, la végétation est pour le moment très irrégulière. A côté de souches normales, d'autres poussent à peine, et sur une même souche les pousses bien développées voisinent avec d'autres courtes maladives.

En Gironde, le départ de la végétation est plus satisfaisant ; il y a, dit-on, assez de grappes. Le Gers a été touché par la gelée.

En Algérie, la sortie est satisfaisante, on signale, avec une légère extension, des taches de mildiou que les pluies fréquentes de ces derniers jours ont dû favoriser, mais que quatre ou cinq sulfatages ont déjà combattu.

On signale un peu d'Eudémis, que l'on combat efficacement par la pulvérisation sur les grappes des bouillies cupro arsenicales, faite à partir du moment où le grand vol des papillons s'est effectué. Pour les applications ultérieures mêmes bouillies, jusqu'après la floraison.

Mais, contre la deuxième génération, l'emploi des bouillies arsenicales est encore recommandé tant que les grains sont peu développés. Appliquer ensuite les poudres à base de rotenone qui est un poison efficace pour les insectes et inoffensif pour l'homme. Pour renseignements plus complets, lire l'article de MM. Delassus et Laffond que nous avons publié dans notre n° du 1er mars 1936.

Seulement ces poudres sont *pour le moment* très couteuses. Il convient d'en réduire la consommation à ce qui est juste nécessaire. Pour celà, faire usage de soufflets à main ou de poudreuses dont le débit devra être réglé comme il est indiqué dans notre dernier numéro.

Les raisins de table

Aux variétés que nous avons indiquées comme susceptibles de prendre la place du Chasselas envahissant, nous ajoutons. Le *Peince* ou *Amaur Mouera*, déjà décrit et figuré ici ; il n'est pas sans une certaine ressemblance avec le Flamming Tokay très cultivé en Californie, qui a maintenant pénétré sur nos marchés ; et on peut voir, en ce moment, ses belles grappes aux vitrines des magasins de comestibles ; elles viennent de l'Afrique du Sud, et elles se vendent très bien. Enfin la *Sultanine*, dont les grains, comme on sait, n'ont pas de pépins. Ajoutons aussi le Sabalkanskoi.

Presque toutes ces variétés plutôt tardives et aux beaux grains ont le même défaut : leur fructification est irrégulière. Tantôt elles sont chargées de raisin, tantôt elles n'en portent aucun ; c'est si on veut une coulure anticipée, mais non la coulure proprement dite des fleurs ou des grains.

Cette fructification irrégulière tient au climat ; à preuve : en Turquie, d'après M. Bouffard, la Sultanina, par exemple, porte toujours de nombreux raisins. A Montpellier, ses grappes, quand elles existent, sont toujours très compactes. Voyez les planches publiées à plusieurs reprises ici même.

Mais en Australie, cette vigne trouve aussi des difficultés pour bien fructifier, on y remédie par une incision annulaire pratiquée sur le pied.

L'incision annulaire, qui fera ici l'objet d'un travail intéressant, empêche nettement la coulure des fleurs ; elle est d'une efficacité très grande, mais elle ne peut agir que sur des grappes existantes. Si elles n'existent pas, peut-elle les faire naître ?

Cette opération, dont l'usage se généralise, agit sur la coulure en assurant l'alimentation des fleurs, on sait comment. Assure-t-elle en même temps la nutrition des yeux placés au-dessus d'elle ? Peut-être, si les grappes, qui sont épuisantes, n'existaient pas. C'est ce que j'avais essayé de faire il y a quelques années : Sur les quelques sarments destinés à fournir la taille l'année suivante, enlever toutes les grappes et faire une incision annulaire d'une largeur de 3 à 3 millimètres, suivant l'époque où elle est pratiquée. La question sera reprise cette année.

Le Mildiou

Le département du Var n'est plus seul atteint dans le midi de la France. L'Hérault est aussi contaminé et depuis plusieurs jours déjà à en juger par l'étendue et la pénétration des altérations sur les pousses et leur base, qui est déjà noire. Les pluies du 28 et du 29 avril ne peuvent qu'en favoriser l'extension et la multiplication. Les Bouches-du-Rhône, le Gard sont également atteints.

Les sulfatages s'imposent dès maintenant.

Sulfater, resulfater sans répit tous les cinq jours, jusqu'au retour du temps sec.

L. Ravaz.

NOTRE ENQUÊTE SUR LES GELÉES

Les gelées en Charente

Une série de gelées a sévi dans toute la région productrice de Cognac. Pendant une quinzaine de jours, le thermomètre, au niveau des ceps de vigne, descendait tous les matins au zéro et la plupart du temps au-dessous.

Il en est résulté une mauvaise température pour le débourrement et de graves gelées qui ont endommagé ou détruit les jeunes bourgeons déjà ouverts ou en train de s'ouvrir.

Le froid le plus vif et le plus néfaste s'est produit dans la nuit du 18 au 19 avril et surtout dans celle du 22 au 23.

Les Folles Blanches, les Colombards et les cépages noirs, à débourrement précoce ou moyen, dont les bourgeons montraient déjà les grappes, ont le plus souffert. Mais le Saint-Emilion a très souffert aussi malgré son débourrement tardif, dans les endroits les plus sévèrement touchés, seuls les yeux de Saint-Emilion non encore éclos ont été épargnés plus ou moins.

Les plaines basses, bien entendu, comme presque toujours, ont été très éprouvées. Les pentes, le long des vallées, également, à des altitudes assez élevées, surtout sur les sols inclinés vers l'Est. Sur les sommets, le mal est très restreint ou nul.

Là où les gelées ont porté, on peut observer des bourgeons complètement détruits et d'autres altérés sans être tués. Ces derniers, si nous en jugeons par l'expérience du passé, végéteront péniblement. Quelques-uns arriveront à reprendre une végétation à peu près normale, avec des grappes normales ; d'autres resteront plus ou moins rabougris tout l'été et leurs grappes seront prédisposées à la coulure.

Les bourgeons aussi altérés qui végéteront mal, ne se contentent pas de devenir inutiles : ils deviennent nuisibles ; car ils empêchent ou retardent le départ du contre-bouton qui est à leur base.

Il résulte de l'ensemble de ces observations que la future récolte a déjà subi une sévère réduction.

De combien ?

Dans les parties les plus touchées, 80 à 90 o/o de la première sortie sont anéantis. C'est dire qu'il y a tous les intermédiaires entre 0 et 100 o/o.

Si l'on tient compte de l'importance des surfaces gelées et de celles non gelées, ainsi que de tous les autres facteurs qui interviennent, en envisageant la totalité de la récolte possible de tout le pays charentais considéré, on peut estimer la proportion de perte à un ordre de grandeur avoisinant 20 o/o.

Comme on le conçoit, il est très difficile d'avancer des chiffres, attendre que, non seulement les dégâts sont extrêmement irréguliers, suivant les situations, les cépages, les expositions, etc., mais encore souvent, entre des vignes semblables, exactement situées. Le caprice d'un courant froid ; une inappréciable dénivellation de terrain, dans laquelle s'est décanté l'air refroidi ; une haie ; une prairie avoisinante ; un labour frais ; l'herbe des vignes : autant de facteurs subtils aggravants qui ont causé les différences.

A cette difficulté, il faut ajouter celle de discriminer, parmi les bourgeons atteints non tués, ceux dont la récolte sera épargnée et ceux dont elle sera diminuée ou perdue.

Au besoin, dans quelques semaines, nous pourrons apporter aux présentes appréciations les corrections qui s'imposeraient.

J. L. Vidal,
Directeur de l'Institut de recherches viticoles
de la Fondation Fougerat.

Les gelées dans l'Ain

« Je viens de recevoir votre journal où je lis que vous demandez à vos lecteurs de leur faire connaître l'importance approximative des dégâts causés par les gelées dans leur département respectif.

Lecteur très assidu, depuis de longues années, je me fais un devoir de vous répondre.

Le 13 avril dans le département de l'Ain, il y avait déjà eu une gelée mais pas trop mauvaise, certains coins avaient été un peu endommagés,

mais ce n'était pas général, mais dans la nuit du 19 au 20 une grande partie du département a été anéanti, toutes les vignes de plaine, il ne reste plus rien, même les coteaux ont eu un peu de mal cependant il pourrait encore avoir une petite récolte si mildiou et autres maladies cryptogamiques ne viennent augmenter les dégâts.

C'est un désastre surtout dans l'arrondissement de Belley où la récolte en vin est à peu près le gagne-pain des travailleurs, et aussi sur les bords de la Saône, arrondissement de Trévoux » G. Janin (Ain).

Les gelées en Saône-et-Loire

« En réponse à votre demande parue dans le *Progrès Agricole* d'hier au sujet des gelées, voici mon avis sincère. Certaines communes accueillent les demandes de dégrèvement, mais en réalité, malgré plusieurs jours de gelées, il y a moins de mal que l'an dernier, le 20 mai, dans l'ensemble pas 1/10 de perte, parce que les bourgeons ne sont pas complètement ouverts.

Pour les vignes en rouges, la perte s'annulera au profit des repousses fructifères, quant aux blancs, ils sont généralement en coteaux non gelés.

Par contre, perte totale pour les amandiers, noyers précoces, pêchers, abricotiers et probablement pour les poiriers, partielle pour les pommiers. »

E. Ninot.

LES PRINCIPAUX CÉPAGES TURCS

EXPLOITÉS ACTUELLEMENT AVEC PROFIT

A la suite de notre séjour en Turquie, il nous a paru intéressant de publier ces quelques notes qui contribueront à faire mieux connaître ce pays au point de vue viticole (1).

Devant la diversité des cépages, l'aire très étendue de la vigne et sa rusticité, on conçoit que la Turquie fut le berceau de ce végétal. Que ce soit la région de Smyrne et le bassin de la Marmara, milieux de prédilections, ou Aukara dans l'Anatolie et Andrinople dans la Thrace aux climats extrêmes continentaux, la vigne est cultivée par le paysan qui outre la vente du raisin en tire une partie de son alimentation en nature, en raisin sec, à l'état de moût simple ou concentré appelé pekmes.

Les caractères tout particuliers et précieux de certains cépages proviennent d'une sélection toute naturelle et millénaire ; la culture y est encore très primitive, mais s'améliore à la suite de l'impulsion donnée par la jeune République.

Les cépages sont très nombreux et ceux que nous allons citer sont les plus répandus pour le plus grand profit et renom de la Turquie.

Par ordre d'importance pour les cépages blancs, nous sommes retenus par la Sultanine, le Razaké, le Tchaouch et le Yapincak.

Pour les rouges de cuve, le Karalhona et Papaskarassé ont des qualités particulières remarquables.

(1) J'associe à cette publication toutes les personnes qui ont bien voulu faciliter notre tâche en Turquie et tout particulièrement mes adjoints : MM. Ekrem, Safa, Tahsin et Sureya.

Sultanine

En turc Sultanyé ou Tchékirdeksiz, ce qui signifie sans pépins.

Description ampélographique. — Tronc fort, rameaux vigoureux et cassants, mérithalles de moyenne longueur. Feuille grande, unie, trilobée, sinus pétiolaire fermé, face supérieure glabre brillante, face inférieure pubescente, grappe cylindro-conique formée de nombreuses ramifications, pédoncules et pédicelles assez

Fig. 1. — Vignoble de Sultanine.

forts, grain bien détaché sur la grappe, ovoïde assez petit, jaune verdâtre et doré aux parties ensoleillées, exempt de pépin, pellicule assez épaisse, pulpe juteuse, rendement en moût 73 o/o de la grappe. Le poids moyen d'une grappe est de 600 à 700 gr., il peut atteindre très souvent dans les regions fertiles 1.200 à 1.400 gr. Etant donné l'allure arborescente des souches, la surface occupée par chaque pied est importante et varie de 6 m² à 16 m², soit 1.700 à 1.000 souches environ par hectare. La production est très élevée. Dans les splendides regions d'alluvions du Ménémen-Manisa (Magnésie) et Kasaba, elle atteint 40.000 à 50.000 kgs. de raisins frais.

On peut estimer que chaque pied porte la quantité impressionnante de 60 à 80 kgs. de raisin. Cette production est d'autant plus remarquable que la richesse saccharine n'est jamais au-dessous de 12° Baumé et atteint souvent 14°. L'acidité est faible 3 gr. 8 à 4 gr. 5 exprimée en acide tartrique. L'époque de la maturité à Smyrne et ses environs débute fin juillet pour se prolonger tout le mois d'août.

Son aire géographique en Turquie est essentiellement localisée à la région chaude de Smyrne. Les localités les plus réputées sont : Karaburun, Kémal pacha, Sefri-Hisar, Ménémen, Manisa, Chechmé.

Culture. — Les vignobles de sultanine sont en grande partie reconstitués sur américains, rupestris ou aramon rupestris. Il appacait que ces porte-greffes sont trop vigoureux et déterminent la coulure que l'on atténue par des incisions annulaires brutales sur les bras. Les plantations directes ne nécessitent pas ce procédé comme nous avons pu le constater à Manisa.

Toujours pour éviter la coulure, on fait une taille très longue soit en gobelet élevé comme à Manisa, soit traînant sur le sol analogue au « Chaintre » du Loir-et-Cher.

La première forme expose relativement les raisins au soleil, tandis que la dernière laisse le raisin enfoui sous la végétation. Il semble que ce port traçant désor-

Fig. 2. — Raisins après leur immersion dans la potasse, étalés au soleil.

donné serait à rejeter, car elle empêche les travaux du sol par la traction et, chose plus grave, favorise les dégâts de la cochylis et autres fléaux. Cependant, les partisans de cette taille prétendent que les raisins sont plus beaux, de couleur plus claire, non brûlés par le soleil et obtiennent sur le marché des prix supérieurs.

Les maladies cryptogamiques prennent peu d'intensité et c'est surtout la cochylis qui certaines années a causé de graves dégâts. L'action de cet insecte est d'autant plus néfaste que ce raisin, pour avoir toute sa valeur, doit être bien intact afin de se prêter à la dessiccation.

Dessiccation. — L'opération du séchage est faite par le viticulteur lui-même elle nécessite 1/10 de la surface plantée pour former l'aire de séchage. Le sol est nettoyé de toute herbe et bien tassé. On a essayé des aires bettonnées, mais il semble que la terre battue est préférable par son pouvoir absorbant de l'humidité. Le raisin est immédiatement après la cueillette immergé quelques minutes à l'aide de panier dans un baquet contenant une solution de potasse à 5 ou 7° Baumé avec 300 à 500 gr. d'huile par 100 litres de solution. Le titre de la potasse varie avec l'état hygrométrique et doit être plus faible dans les années humides. La quantité d'huile sera suffisante pour empêcher le grain d'éclater sans cependant le colorer en brun. Le panier est retiré et mis à égoutter rapidement, les raisins sont ensuite divisés en petites grappes et étalés sur du papier recouvrant l'aire. Lorsque la dessiccation sur une surface est suffisante on retourne le raisin. Si la rosée est abondante ainsi que l'humidité on pulvérise sur les raisins de la solution de potasse à une ou deux reprises dans le courant de la dessiccation.

Le séchage dure 6 à 12 jours environ. On se rend compte que la dessiccation

est relativement rapide grâce à l'immersion du raisin dans le bain de potasse qui rend la pellicule perméable et laisse évaporer l'eau de constitution du raisin.

Les raisins secs sont triés par des femmes qui éliminent la rafle par frottement, un trieur à vent ou plus primitivement par le vent lui-même élimine complètement les pédoncules.

Fig. 3. — Triage et séparation des rafles après la dessiccation.

A Smyrne les grosses maisons expéditrices font un coupage, un dernier triage et passent à l'huile de riz le raisin, ce qui lui donne le brillant et la splendide présentation bien connue.

Aptitudes. — La sultamine n'est pas un raisin de table parfait, le grain est trop petit avec une peau assez épaisse, sa saveur est peu prononcée, il a l'avantage d'être un raisin hâtif très présentable sans pépin. Ce raisin est remarquable par son aptitude à la dessiccation : en effet, son volume, sa pellicule résistante, l'absence de pépin, le grain bien détaché sur la grappe, sa couleur et sa saveur après dessiccation en font un raisin sec de premier choix.

Au point de vue vinification, nos essais nous permettent de conclure que la sultanine cueillie à maturité convenable sans excès a donné des vins blancs très fins bouquetés, de coloration jaune-verdâtre très appréciés par le consommateur. Ces vins ont pu être livrés tel que à la consommation et ne présentaient pas l'inconvénient de la plupart des vins des pays chauds qui sont plats avec excès d'alcool à la dégustation. Les données analytiques font ressortir une richesse en alcool, faiblesse en acidité et extrait sec avec des quantités convenables pour les autres éléments.

Economie. — Etant donné sa précocité, la sultanine est le premier raisin de table apparaissant sur le marché, mais ce premier débouché est faible et c'est sous la forme de raisin sec que la sultanine donne lieu à un commerce d'exportation des plus importants.

Statistiques établies par la Chambre de Commerce de Smyrne de la production en raisin sec en Turquie en kgr. et son exportation

Date	1910	1911	1913	1926	1927
Récolté	44.500.000	46.000.000	69.000.000	39.500.000	48.00.0000
Exporté	37.970.000	38.880.000	67.964.000	28.840.000	41.230.000

Date	1928	1929	1930	1933
Récolté	45.000.000	51.000.000	35.000.000	58.000.000
Exporté	37.780.000	42.150.000		

Fig. 4. — Séparation des rafles et pédicelles par le vent.

Pour remonter à la quantité de raisins frais, il faut multiplier ces chiffre par 4. L'exportation de 1929 est plus faible que celle de 1913, l'Amérique produisant en Californie depuis la guerre la même variété de raisin.

Production en 1933 des principaux pays récoltant la sultanine

	Californie	Turquie	Australie	Grèce
En kgrs	175.000.000	58.000.000	52.000.000	23.000.000

Analyses communiquées par Hamburgische Stat instiut für Angewandte Betanik sur la sultanine

	Poids de 100 grains	Eau	Protéine	Mat. grasses	Mat. non azotées	Sucres	Cellulose	Cendres
Smyrne.	65.7	21.29	1.88	0.65	71.20	69.9	2.82	1.85
Grèce...	36.8	23.59	1.42	0.49	70.82	69.2	2.19	1.49
Californi	45 8	22.47	1.61	0.55	70.45	69.0	3.20	1 71

La Turquie se classe seconde pour la production ; la qualité Smyrne est la plus appréciée pour la grosseur du grain, son aspect, sa saveur et sa richesse en sucre.

Conclusion. — La sultanine est remarquable par ses nombreuses aptitudes : ce cépage a la particularité de ne prospérer que dans un habitat bien déterminé.

A l'heure où le vin est en excès, ce cépage mérite de retenir l'attention du viticulteur français et tout particulièrement de l'Afrique du Nord.

(*à suivre*)

E. Bouffard,
Ex-spécialiste des vins
du Gouvernement Turc
Chef de Travaux
à la Station Œnologique de l'Hérault.

LE REGREFFAGE DES VERGERS[1]

La restauration des vergers s'impose-t-elle par le regreffage en Belgique ?

Nous estimons que oui.

Autrefois, la majeure partie de nos arbres fruitiers en vergers produisaient des fruits de qualité inférieure. Nous rencontrions les variétés de poires suivantes : Saint-Remy, Poire de Tranche, d'Allemagne, Poire d'Ango, de France. Comme pommier, le Posson Vert, Bon Pommier Defourny, la Gueule de Mouton ou Keuleman, etc.

Presque tout les fruits étaient exportés vers l'Allemagne ou transformés sur place en sirop : c'étaient des fruits de rebut. Avant guerre, ils avaient une certaine valeur. Actuellement, la clientèle s'en détourne, car elle exige des fruits de qualité supérieure.

C'est ce que l'on constate sur nos marchés où les fruits étrangers obtiennent de meilleurs prix que les nôtres.

Pour remédier à cette situation défectueuse, devons-nous avoir recours à de nouvelles plantations ? Pour cela, le temps nous manque, car un verger exige vingt à trente ans de plantation avant de donner une production appréciable. Il faut aller plus vite. Nous en avons les moyens. Nous possédons, en effet, dans nos vergers des arbres sains et très vigoureux. Nous devons les tranformer par le surgreffage, qui a l'immense avantage de donner une demi-récolte dès la quatrième année et d'arriver après dix ans au maximum de rendement.

Nous constatons avec plaisir que depuis la création de Ligues pomologiques, beaucoup de propriétaires de vergers l'ont compris et se sont mis à la tâche.

Genre de greffe. — 1° La greffe en fente, qui s'applique aux jeunes sujets dont le diamètre des branches ne dépasse pas 5 centimètres.

2° La greffe la plus répandue est la greffe en couronne : c'est la seule recommandable pour les vieux arbres.

Le greffage en verger se fait d'avril à juin.

Pour réussir cette opération, il faut avoir des arbres sains, des greffons bien conservés et un mastic donnant toute garantie.

(1, Congrès Pomologique de Bruxelles

Age des arbres à greffer. — Pour les poiriers : de cinq à quatre-vingts ans et même cent ans, pour autant qu'ils soient toujours en bonne végétation. Des sujets de cet âge poussent d'une façon remarquable.

Quant aux pommiers, il ne faut pas greffer des sujets de plus de quarante ans. Le danger ici est de voir les branches se dessécher dès la deuxième année.

TOUSSAINT.

LES VINS DU CENTRE

M. Depardon, directeur de la Station agronomique de Blois et ses collaborateurs M. et Mme Buron publient dans les *Annales de falsification* une étude sur la composition des vins du Centre. Nous en extrayons ce qui suit :

Les vins sont moins riches en alcool que ceux de 1934.

Pour les vins du Loir-et-Cher, les titres alcooliques varient avec la situation du vignoble, la culture, etc., et surtout avec les cépages.

Le Pinot d'Aunis titre de 6°5 à 7°5.

Le Romorantin de 9 6 à 10° : Le Meslier de 7°8 à 9 6.

L'Arbois de 7°6 à 9°6.

Le gros Pineau de 9°1 à 9 9.

Le Cot de 7°75 à 8°75.

Le Gamay de 6°25 à 8°7.

En Indre-et-Loire, le titre alcoolique du Gros Pineau va de 8°5 à 11°.

Le Cot de 7° à 8°5.

Le Gros lot de 7°5 à 9°5, suivant situation.

Le Breton de 9° à 10°1.

Dans le Loiret : le Gris-Meunier va de 7°3 à 10°3.

Dans l'Indre : le Gamay va de 9°5 à 10°.

Le Sauvignon atteint 10°4 : le Cot atteint 10°35.

Dans le Cher : le Sauvignon va de 10°1 à 11°5.

Les auteurs font suivre les tableaux donnant la composition des vins analysés des observations suivantes :

« L'examen de ces résultats analytiques permet de constater une alcoolicité un peu faible, coexistant, dans les vins blancs, avec une acidité anormalement élevée, dans les vins rouges avec une acidité généralement moyenne.

Ces caractéristiques s'expliquent parfaitement par la faible insolation des mois d'août, de septembre et d'octobre (respectivement 211, 167 et 109 heures au lieu de 225, 185 et 123 heures en année moyenne) qui s'est traduite par une combustion trop limitée de l'acidité non tartrique des raisins.

La détermination du coefficient de maturation de Ferré : acide tartrique total × 100 acides organiques totaux, effectuée sur un nombre important d'échantillons de moûts a nettement mis ce fait en évidence (coefficient oscillant entre 35 et 50), alors qu'il était presque toujours supérieur à 60 en 1933 et en 1934).

Si la composition des vins blancs est la résultante logique des circonstances météorologiques de l'année et correspond aux chiffres que l'on devait

raisonnablement escompter, par contre, celle des vins rouges surprend parfois, en ce qui concerne l'acidité.

Dans quelques cas, en effet, on se trouve en présence de vins à la fois peu alcooliques et peu acides, probablement en raison de ce que les pluies abondantes d'août, peu copieuses, mais malheureusement trop fréquentes de septembre, en entretenant à un taux élevé l'humidité du sol ont facilité l'absorption par les racines de la vigne de bases, de potasse par conséquent, en proportion notable, ainsi que semblent l'indiquer les dosages de l'alcalinité des cendres des moûts et de la potasse des vins que nous avons effectués.

Ces bases localisées, selon toute vraisemblance, surtout dans la rafle, ont ensuite neutralisé une fraction appréciable des acides du moût chaque fois que la fermentation a comporté une macération de cette rafle dans le moût (vinification en rouge). La faiblesse absolument exceptionnelle, pour les vins rouges de notre région, de l'indice de tartre (de 0,60 à 0,85) paraît d'ailleurs corroborer nettement cette opinion.

Quoi qu'il en soit, la faible teneur en acidité des vins rouges a pour conséquence analytique l'abaissement de leur rapport, acidité fixe alcool, à un point tel, parfois, qu'il peut conférer à quelques-uns d'entre eux un caractère anormal qui s'accentuera avec le temps, du fait de la chute la crême de tartre et surtout de la destruction de l'acide malique.

Nous croyons donc devoir attirer tout spécialement l'attention des experts sur cette particularité de la composition des vins rouges du Centre, afin de les inciter à faire preuve d'une extrême prudence dans la rédaction des conclusions qu'ils pourraient être appelés à formuler, quant à ces vins. »

DEPARDON et M. et Mme BURON.

LE PROBLÈME DE L'EAU

L'Italie a créé des retenues d'eau magnifiques dans les Apennins, emmagasinant non pas l'eau des torrents aussi desséchés que les nôtres, mais l'eau qu'ils drainent en temps de pluie. L'Italie est infiniment mieux irriguée que la France. C'est ce qui permet à des inspections agricoles de dire au cultivateur: toi, tu cultiveras telle plante, parce que ses produits se vendent.

En contre-partie de ces initiatives voici un fait français: des agriculteurs se réunissent au nombre de plusieurs centaines et demandent au Génie Rural un projet d'irrigation. Fin de non recevoir du Ministère; ils sont viticulteurs (1933). En 1935, ils reviennent à la charge: il leur est répondu: en vertu d'un dernier décret-loi, vous devez tout d'abord établir l'étude du projet à vos frais — sans garantie. Est-ce possible pour qui connaît l'importance des frais de nivellement, d'étude d'un barrage, de mesures de débit, etc....

Les agriculteurs du Midi doivent donc se grouper pour intéresser les pouvoirs publics et parvenir à leurs fins. N'est-ce donc rien que maintenir une race et d'augmenter de plus de 10.000 francs la valeur de milliers d'hectares? En plus des droits d'eau la part fiscale sur des transactions nouvelles ne paiera-t-elle pas? Ces travaux n'intéressent-ils par les chômeurs? Où prendre l'eau ?

(1) Voir page 405.

D'abord dans les fleuves et les rivières à cours continu. L'eau d'une rivière peut avoir une destination soit industrielle, par la création de force motrice, soit agricole. Une étude préalable précise cette destination. Cette étude tient compte du débit, de la pente de la rivière, de la superficie irrigable, des frais d'installation; pour chaque cours d'eau c'est une question d'espèce. Prenons un exemple très simplifié: on prélève 1 mètre cube par seconde dans une rivière. A raison de 5.000 mètres cubes par hectare et par an, ce débit permet d'irriguer 6.000 hectares. Les droits d'eau payent les frais d'entretien et les charges financières. La plus-value par hectare est de 10.000 francs, soit au total 60 millions. Les frais de premier établissement sont de 3.000 francs par hectare, soient de 28 millions au total. L'irrigation a donc créé un capital de 60 — 18 soit de 42 millions.

D'autre part, ce mètre cube d'eau eût pu être utilisé sur une hauteur de chute de 100 mètres, représentant 2.200.000 kilowat-heure à raison de 3.000 heures d'utilisation par an. Tous frais payés y compris ceux de renouvellement du matériel et d'amortissement des ouvrages, les bénéfices sont de 0,20 par kilowat-heure soient de 440.000 francs par an; à 4 % cette somme représente la création d'un capital de 11 millions. 42 millions contre 11, la rivière est de destination agricole.

En fait, à part un court parcours en montagne, les fleuves et les rivières sont très généralement de destination plus agricole qu'industrielle. Je vais plus loin; je pense qu'un jour viendra, où, grâce au progrès dans la création de l'énergie, l'eau douce sera entièrement de destination agricole: l'utiliser à la force motrice apparaîtra comme une dégradation aberrante.

Quoi qu'il en soit un fleuve tel que le Rhône, à partir de Lyon, est nettement de destination agricole, mais il roule un tel débit, que ses destinations demeurent multiples. Il en est de même de bien des rivières d'origine glaciaire qui ont l'avantage d'être en crue à l'époque des sécheresses.

Si nous nous en tenons à notre région languedocienne, le Rhône ne peut guère irriguer que les surfaces inférieures à 100 mètres d'altitude, en supposant l'eau prise en aval de Lyon et encore à l'aide de stations de pompage.

Pour arroser les terres d'un niveau supérieur, il conviendra de s'adresser aux rivières cévenoles en les barrant de façon à retirer l'eau des crues d'automne et de printemps et les débiter au cours de l'été. Non seulement aux rivières mais aux torrents qui en débitent seulement à ces époques.

Ce ne sont pas des débits négligeables: le débit moyen de l'Hérault passe de 50 litres à la seconde par kilomètre carré de bassin versant lorsque ce bassin est de 25 km. à 20 litres lorsque le bassin est de 1.000 kilomètres carrés. De cette masse d'eau, 70 % environ coule en hautes eaux. J'estime également à 70 % de ces chiffres ce qui coule d'eau par kilomètre carré de bassin versant des torrents méditerranéens à sec en été. Grâce à la violence des averses, le coefficient de ruissellement est très élevé.

Peut-être sera-t-il possible de capter les rivières souterraines à défaut des nappes déjà bien connues et exploitées. Ces rivières sont certainement nombreuses et abondantes; elles circulent sous pression, ce qui permet à leurs eaux de remonter presque au niveau du sol. Je pense que

leur débit total est de l'ordre de 7 litres à la seconde par kilomètre carré superficiel. En certains points où les couches sont disposées en fond de cuvette, on est presque sûr de trouver l'eau abondante en profondeur, au niveau de certains calcaires dolomitiques très corrodés tels que ceux de Tithonique.

Le remède à l'incertitude, à la misère, à la mort paysanne est à notre côté. La France saura-t-elle sauver les meilleurs d'entre les siens?

H. Teissier du Cros
Ingénieur Conseil de la Compagnie Générale d'Electricité

QUESTIONS DIVERSES

Encore le Vin de Café

La consommation du vin *avant* et entre les repas est très importante dans certaines régions, Est, Centre et dans les grandes villes, à Paris notamment. Les vins les plus en faveur dans certains quartiers de Paris, Lyon, etc., sont les Beaujolais. Café et restaurants font connaître l'arrivée « du Beaujolais » par des affiches disant: « Le Beaujolais est arrivé ». Car c'est « le Beaujolais » nouveau qui est le plus recherché. A Lyon, il est servi aux amateurs avant même que la fermentation soit achevée, à ce moment il sent bien le raisin.

A Paris, M. Souriaux, dans un intéressant article du *Journal du Médoc*, raconte ce qui se passe au quartier des Halles, milieu qui est à la fois grand consommateur et bien pourvu d'argent, celui des mandataires, commissionnaires et négociants aux Halles : Le marché vient de finir et M. Souriaux décrit la curieuse animation qui règne dans les bars d'alentour.

« A ce moment, dit-il, on verse, à jet continu, dans les verres un Beaujolais, un Bourgogne, un Côtes-du-Rhône, un Chablis, un Meursault, un Touraine, un Anjou. Les apéritifs sont inconnus, de même que les Bordeaux. Quand, par hasard, un client demande un Bordeaux, rouge ou blanc, le garçon est obligé de chercher, et se demande s'il en existe au comptoir.

Dans l'auberge où nous déjeunons, je sais qu'il existe du vin de Médoc, d'une très bonne année, qui porte une marque nationale assez connue. Et, comme je tiens à le faire déguster à nos amis, je me permets d'en demander une bouteille. Le garçon nous répond que le fût est encore intact dans la cave, depuis sa descente au printemps dernier, et il faut que nous en obtenions l'autorisation du gérant de l'établissement pour que le maître sommelier puisse nous en apporter une bouteille sur la table.

Un grand calicot, placé bien en vue des pavillons des Halles, annonce que les Beaujolais nouveaux sont arrivés, et nous sommes invités à les déguster.

Le patron prétend avoir, dans sa cave, les meilleurs vins de France, dont il énumère toute la gamme en passant, comme toujours, le vin du Médoc sous silence, ce que je tiens à lui faire remarquer.

« Monsieur, me répond-il, le Médoc n'existe plus, à part quelques vieilles bouteilles que l'on vend un prix si élevé qu'on ne peut se permettre d'y toucher ».

Ce qui surprend l'auteur de l'article, c'est que le Médoc soit inconnu dans ce milieu spécial. Et pourtant le Médoc est très agréable à boire pendant les repas et peut-être avant. Peut-être n'a-t-il pas la fraicheur des vins du Centre-Est et même de certains vins du Midi ? Il y a là un petit problème à résoudre. Les dégustateurs de profession et les commerçants en vins et même les œnologues pourraient sans doute trouver la réponse.

Le vin de Café correspond-il à un type bien défini ? C'est un vin plutôt peu coloré et souple ; ce vin peu coloré peut être donné par un cépage peu coloré, l'Aramon par exemple, mais l'Aramon de coteau ou de vieilles vignes ; seul, il fermente très vite et la durée du cuvage est nécessairement très courte.

Mélangé à d'autres cépages, il peut y avoir trop de couleur ; le vin devient rude, et les consommateurs n'en veulent pas, quelles qu'en soient les autres qualités. Les vins d'Aramon, avec des traces de Carignan des coteaux de Fabrègues, St-Christol, Lunel-Vieil et des côtes du Gard en produisent depuis longtemps. Vins plutôt de degré moyen, 9 à 10°. Ils sont en partie destinés aux cafés de la Loire, du Puy-de-Dôme, parce qu'ils ressemblent dans une certaine mesure aux vins du pays. Quelques vins de la plaine du Vidourle étaient aussi recherchés autrefois ; ils provenaient de propriétaires qui laissaient bien mûrir leurs raisins, qui pour cette raison, donnaient des vins de grande souplesse.

La souplesse et une couleur légère, sont le plus souvent obtenues par un cuvage d'une nuit ; ou bien encore par un mélange d'Aramon et de Carignan dont le moût est extrait à la saignée plus ou moins lentement. En somme, la fermentation en présence du marc doit être aussi courte que possible.

Le type le plus répandu est « le Beaujolais ». Mais le Beaujolais est plus ou moins alcoolique. Le petit Beaujolais ne dépasse guère 10°. Mais surtout en 1934 et 1935, les Beaujolais ont atteint 12 et même 13 degrés. C'est ce type que les Costières du Gard cherchent à obtenir et y parviennent avec succès.

Mais dans d'autres régions, le Centre, l'Est, Ain, etc., les vins sont moins alcooliques que les Beaujolais, étant produits par divers cépages et notamment par la Mondeuse, qui, très fertile, donne des vins de 8 à 9°. Ces vins sont consommés sur place ou dans les environs : Lagnieu, Ambérieux, etc. C'est ce type de vins qui convient aux Cafés de ce pays.

Alors la question se pose : Faut-il pousser à la consommation des vins de haut degré ou de bas degrés ?

Les petits degrés du Centre et de l'Est sont des vins qui « creusent », qui donnent appétit. Et alors quand on en a bu une quantité suffisante, il faut manger : pain de choix, fromages spéciaux. .

Et quand on a mangé, il faut boire : nouveau creux à l'estomac et ainsi de suite indéfiniment. Comme quoi le pain, le bon pain, pousse à la consommation du vin.

Mais voici une autre opinion : Dans les pays à céréales qui ont aussi des vignes, les producteurs apportent leur blé au moulin, même aux forts moulins, et attendent que la mouture soit faite. Ils attendent au « débit » qui existe à cette fin dans tout moulin, plus ou moins longtemps la farine qui est censé celle de leur blé. Que boire ? Je demandais un jour à un meunier débitant, pourquoi au lieu d'un vin plutôt léger du pays, il ne débitait qu'un vin de haut degré provenant à ce moment d'Espagne.

Il me répondit : Le buveur boit d'autant plus qu'il est « plus parti ». Tout à fait « lancé » il boit beaucoup ; et c'est à ce moment qu'un verre en appelle un autre et une bouteille une autre bouteille ! Et voilà pourquoi je sers des hauts degrés.

Le fait est qu'un vin de haut degré « sèche » plus qu'un vin léger. Faites l'expérience. Mon meunier doit avoir raison.

En tout cas on doit faire des vins qui puissent être bus avec agrément avant, pendant et après les repas : vins souples faits avec des raisins arrivés à bonne maturité, — sans excès bien entendu, ils seraient fades —, peu colorés, la couleur donne de la dureté. Pourquoi les vins blancs peuvent-ils être bus même le matin ? C'est que, cépage à part, ils ont fermenté en dehors de la rafle et n'ont pas de couleur.

N.

PARTIE OFFICIELLE

Prix d'achat des vins et des alcools provenant de la distillation obligatoire

Le *Journal Officiel* du 21 avril publie le décret suivant :

Article premier. — Le deuxième alinée de l'article 3 du décret du 9 octobre 1935 est modifié comme suit : « 2° Alcools de vin : 425 francs les 50 premiers hectos ; 340 francs pour la partie des prestations comprise entre 50 et 150 hectos » Le reste sans changement.

Art. 2. — L'article 3 du décret du 9 décembre 1935 est modifié comme suit : « Les prix d'achat des vins sont fixés ainsi qu'il suit, par référence aux prix d'achat des alcools fixés par l'article 3 du décret du 9 octobre 1935 modifié par l'article 1er du présent décret : 2 fr. 17 par hectolitre et par degré alcoolique ou fraction de degré lorsque les fournitures sont imputées sur la prestation d'alcool vinique ; 3 fr. 75 par hectolitre et par degré alcoolique ou fraction de degré lorsque les fournitures sont imputées sur la première tranche de prestation d'alcool de vin ; 2 fr. 90 par hectolitre et par degré alcoolique ou fraction de degré lorsque les fournitures sont imputées sur la deuxième tranche de prestation d'alcool de vin ; 2 fr. 50 par hectolitre et par degré alcoolique ou fraction de degré lorsque les fournitures sont imputées sur la troisième tranche de prestation d'alcool de vin.

Dans les décomptes, il est fait abstraction des fractions de degré inférieures au dixième.

Art. 3. — Les dispositions qui précèdent prennent effet du début de la campagne en cours.

* * *

Le *Journal Officiel* du 19 avril publie un décret portant application à l'Algérie de la loi du 1er août 1905 en ce qui concerne les vins et eaux-de-vie.

INFORMATIONS ET COMMUNICATIONS DE SOCIÉTÉS AGRICOLES

Ecole d'Agriculture de Philippeville (Algérie). — L'Ecole d'Agriculture de Philippeville, située sur le littoral Nord-Africain, à la plus courte distance de Marseille, climat de la Cote d'Azur, à proximité de la mer et d'une ville

européenne bien approvisionnée, forme en deux ou trois années, suivant leur degré d'instruction, à l'aide de 10 professeurs et 3 chefs de travaux par un emploi du temps moitié théorique et moitié pratique, dans un domaine de deux cents hectares de cultures variées, les jeunes gens de 14 à 18 ans se destinant : 1° Aux directions des services et à l'Administration des exploitations agricoles dans le Midi de la France, les pays méditerranéens, en Afrique du Nord et aux Colonies ; 2° Aux écoles supérieures d'agriculture pour y parachever leur instruction théorique. L'Ecole se recommande par son climat, son hygiène et sa bonne et saine alimentation.

Les demandes devront parvenir au Directeur de l'Ecole le 10 juin au plus tard : elles seront accompagnées d'un bulletin de naissance, d'un certificat de bonne conduite délivré par le chef de l'établissement ou le candidat a fait sa dernière année d'études, d'un certificat de vaccination, d'un certificat médical attestant que le candidat est exempt de maladie contagieuse et apte aux travaux agricoles, et d'une copie légalisée des diplômes.

Les candidats doivent avoir 14 ans ans au moins et 18 ans au plus dans l'année d'admission.

Le programme détaillé est envoyé sur demande.

Précautions à prendre contre les parasites. — Nous ne sommes pas des alarmistes, mais après l'hiver très doux que nous venons de traverser, on peut prévoir pour le printemps et l'été une recrudescence générale des parasites. Aussi est-il grand temps de se préoccuper de cette grave question et de prendre toutes mesures pour protéger efficacement fruits, légumes, fleurs, plantes et arbres.

Il est aujourd'hui admis que le meilleur traitement est constitué par des pulvérisations d'huiles blanches minérales qui, enrodant l'insecte dans une mince pellicule le tue par asphyxie. Ne vous avisez pas, cependant, d'employer une huile minérale quelconque, qui pourrait donner des résultats médiocres en vous faisant courir le risque de taches et brûlures aux feuillages ou aux arbres traités.

Il existe, à ce point de vue, un produit d'origine américaine, mais qui est maintenant fabriqué en France qui joint à une efficacité insecticide remarquabble, l'avantage d'être complètement inoffensif pour l'homme et sans aucun risque de brûlure pour les végétaux. C'est le Volck, produit à base d'huiles blanches minérales qui depuis bientôt trente ans est employé avec le plus grand succès dans les vastes vergers de la Californie.

Pour obtenir des renseignements précis sur le Volck et ses nombreuses applications, ainsi que des conseils de savants agronomes éprouvés, écrivez tout de suite au fabricant du produit en France :

La Standard Française des Pétroles
(Département Volck)
82, avenue des Champs-Elysées, Paris

qui se fera un plaisir de vous adresser toutes indications pour les traitements à effectuer.

BIBLIOGRAPHIE

Les Cercospora parasites des feuilles de la vigne en Palestine, par Tr. Savulesco et E. Rayss, avec six planches.

Etude de quelques espèces de Cercospora trouvés par M. de Léon en Palestine et décrites par les auteurs de la note. Ces Cercospora forment des sortes de taches de suie à la face inférieure des feuilles de vignes et des brûlures à la face supérieure.

Ces Cercospora sont très répandus dans la partie chaude du bassin de la Méditerranée. Ils étaient fréquents en Tunisie, etc. La note ne parle pas des traitements Il est probable qu'ils sont aussi justiciables du cuivre, car depuis qu'on traite contre le mildiou il n'en est plus guère question.

Les vins algériens. — (*Annuaire de la viticulture algérienne*, 17me année). — Brochure publiée par L. Prévot, directeur de « La Voix des Colons » organe de la Confédération générale des agriculteurs d'Algérie, contenant la liste nominative par commune de tous les viticulteurs algériens avec le montant de leur déclaration de récolte pour 1936. Cette liste est précédée d'une étude complète sur les vins de l'année avec résultats d'analyses par Louis Sénergous, des statistiques et des nouveaux textes législatifs. — Prix de la brochure : 10 fr.

Envoi par poste contre mandat de 11 fr., adressé à M. Louis Prévot, 12, boulevard Baudin, Alger. Chèque postal : 20-98.

Les grands vins de Bordeaux. — Nous signalons à nos lecteurs que la brochure « Les grands vins de Bordeaux » (Édition de luxe de l'Annuaire de Gironde) vient de paraître.

Cet ouvrage luxueusement présenté contient une série d'études très intéressantes sur les vins de Bordeaux ainsi que la description des principaux crus avec photographie et cartes vinicoles en couleurs.

C'est une précieuse documentation pour tous ceux qui s'intéressent au vignoble bordelais.

L'ouvrage « Les grands Vins de Bordeaux » est en vente dans les bureaux de l'Annuaire de la Gironde, Péristyle du Grand-Théâtre, à Bordeaux.

BULLETIN COMMERCIAL

LA SITUATION. — L'épuisement imminent de la première tranche ; les dommages causés par les gelées dans toute la France, et qui sont plus importants qu'on a paru le croire ; c'est ainsi qu'il résulte d'une enquête faite dans le Loir-et-Cher, que les gelées du 24 avril ont causé des dégâts, que de mémoire de vigneron, on n'avait jamais vus — la gelée de 1921 qui réduisit la récolte à 300.000 hectolitres, était moins importante — nous donnerons les détails dans notre prochain numéro ; l'apparition inquiétante du mildiou dans les départements du Midi et de l'Algérie, dans des conditions d'humidité qui lui sont favorables, ont provoqué une nouvelle poussée de hausse. Les propriétaires se décident difficilement à vendre.

PARIS. — **Bercy et Entrepôts.** — *Du Moniteur Vinicole.* — La semaine passée écourtée par les fêtes ne pouvait être plus brillante que les précédentes.

Elle fut ici très calme, le commerce étant abondamment pourvu.

Pourtant des bruits de fermeté, de hausse circulent à la suite du mauvais temps.

Ce qui retient le commerce aussi c'est la difficulté de vendre sur la base des nouveaux prix d'achat et c'est l'incertitude sur les disponibilités.

LANGUEDOC. — Beaucoup de monde au marché de Montpellier où l'on s'entretenait des gelées, du mildiou, etc , et de la mauvaise apparence de la prochaine récolte. Cours en hausse.

Gard — Nimes. — *Cours de la Commission officielle*

Vins rouges	Cours en 1935	Cours du 20 avril 1936	Cours du 27 avril 1936
	—	—	—
Vins rouges 8° à 10°.		7,25 à 7 fr. 75	7,75 à 8 fr. 00
Vins rouges 9°.....		7 fr. 50	8 fr. 00
Costières supérieur.	5,00 à 5 fr. 25	7.75 à 8 fr. 25	
Costières 10° à 12°..	suivant qualité	7,75 à 8 fr. 00	8 00 à 8 fr. 25
Blanc de blanc		6,75 à 7 fr. 00	7.75 à 8 fr. 00
Clairette		7,25 à 7 fr. 75	8,00 à 8 fr. 25
Rosé paillet gris....		7,00 à 8 fr. 00	7,50 à 8 fr. 00
Blanc			

Légère hausse.

Nimes. — Les 9° ont progressé de 0 fr. 50 depuis le dernier marché et sont cotés aujourd'hui à 8 francs le degré. En présence de cette hausse, le commerce effectue peu d'achats. Citons les ventes des coopératives ci-après :

Coopérative d'Aimargues, 9°5, 68 fr. l'hl. ; coopérative d'Aigues-Mortes, 9°5, 75 fr. l'hl. ; coopérative de Gallargues, 9°5, 76 fr. l'hl. ; coopérative de Sernhac, 9°7, 78 fr. l'hl. ; de Sernhac, part de Cavé, 10°1, 82 fr. l'hl ; coopérative de Manduel, 10°, 80 fr. l'hl. ; coopérative de Jonquières, 10°, 80 fr. l'hl. ; coopérative de Beaucaire, 9°, 72 fr. l'hl. ; près Aimargues, 300 hl. 9°2, 72 francs l'hectolitre.

Bagnols-sur-Cèze. — Marché du 22 avril : vin rouge 8°5 à 9°5, 7 fr. 50 ; 10° à 11°, 7,50 à 7 fr. 80 ; rosé Chusclan : 7,50 à 8 fr. le degré.

Pour la deuxième tranche, quelques affaires à 7 fr. 25 le degré

Hérault. — Montpellier. — *Bourse de Montpellier (Chambre de Commerce).*

Vins rouges	Cours en 1935	Cours du 21 avril 1936	Cours du 28 avril 1936
—	—	—	—
8°5 à 11°.....	5,00 à 5 fr. 25	1re tr. 7,00 à 8 fr.	1re tr. 7,75 à 8 fr. 20
9° prix moyen .. .		7 fr. 50	8 fr. 00
Tranches à libérer ..		7 à 7 fr. 25	7,50 à 8 fr.
Blancs de blancs....		pas d'affaires	pas d'affaires
12° à 14°.....			
12° à 14°			

Sète. — *Chambre de Commerce.* — Marché du 22 avril 1936.

Vins de pays : rouge 1935, 7,50 à 8 fr, 00 le degré ; rosé, 7,25 à 7 fr. 75 ; blanc, pas d'affaires

Vins d'Algérie rouge et rosé, 1935 : 9,50 à 10 fr. L'hecto nu, quai Sète.

Béziers. — *Chambre de Commerce de Béziers St-Pons.* - Cote officielle des vins.

	Cours 1935	17 avril 1936	24 avril 1936
	—	—	—
Rouges.....	5,00 à 5 fr. 50	7,50 à 8 fr.	1re tr. 7,50 à 8 fr. 25
Rosés.....		Insuffisance d'affaires	Insuffisance d'affaires
Blancs.....	5,00 à 5 fr. 50		autr. tr. 7,25 à 8 fr.

— Confirmation de la hausse amorcée vendredi dernier. Le cours de 8 fr. est un minimum pour tous les vins. On a bien traité quelques petits lots à 7 fr. 80. Mais la propriété est généralement très ferme dans ses prétentions surtout à la suite des gelées, et dans certaines transactions, on a dépassé

8 francs le degré. Affaires assez nombreuses, parmi lesquelles, nous citerons :

Près Béziers, 5.000 hl. 10°4, 78 fr. toutes tranches ; près Sauvian, 600 hl. 8°7, 68 fr. ; près Servian, 1.500 hl. 9°8, 75 fr. 50 ; près Ribeaute, 900 hl. 10°4, 84 fr. ; coopérative Cruzy, 1.200 hl. 10°2, 80 fr. (libre) ; près Boujan, 375 hl 9 8, 78 fr. (2me tranche) ; près Boujan, 120 hl. 9°4, 71 fr. (2me tranche).

Olonzac. Récolte 1935, 8,00 à 8 fr. 50 le degré, avec appellation d'origine Minervois.

Saint-Chinian. — Cote du 26 avril 1936 : vin rouge 1935, 9° à 12° : 7,75 à 8 fr. 25 ; le degré.

Carcassonne. — Cote officielle du 25 avril 1936. — 8°5 à 9°, 77 à 8 fr. 25 ; de 9° à 12°, de 8 fr. 25 à 8 fr. 50 ; moyenne des 9°, 8 fr. 00 le degré.

Narbonne. — Cote officielle du 23 avril 1936. — Vins du Narbonnais : 7,75 à 8 fr. ; moyenne 9° : 8 fr. 00 le degré

Lézignan. — Cote officielle du 22 avril 1936. — Minervois et Corbières : 7 fr. 50 à 8 fr. le degrés.

Marché très ferme.

Nous citerons les transactions suivantes : Coopératives Luc 9°8, 7 fr. 75 le degré (1re tranche) ; Paraza 10°2, 80 fr. (1re tranche) ; St-Laurent 10°5, 85 francs l'hecto (1re tranche) ; Cascastel 11°, 88 et 90 fr. l'hecto ; L'Abri 10°, 80 fr. l'hecto ; St-Jean-de Barrou 10°4, 82 fr. l'hecto ; Durban 10°4, 82 fr. l'h.

En 2e tranche des petits lots de 10°2, 10°3, 10°4 se sont traités à 80 fr. et 82 fr. et des 11 degrés, coopérative Cascatel notamment, à 88 fr. l'hecto.

PYRÉNÉES-ORIENTALES. — **Perpignan** (*Chambre de Commerce*).

	Cours en 1935	Cours du 18 avril 1936	Cours du 25 avril 1936
8°5 à 12°...	5,00 à 5,25	7 fr. 00	1re tr. 7,50 à 8 fr.
13°		7 fr. 25	8 fr. 50
11° à 12°..... ..	4,75 à 5,00		2e tr. 7 fr. 25
12° à 13			

Perpignan. — *Chambre d'Agriculture.* — Quelques affaires signalées au prix de 8 fr. le degré pour des vins de 9 à 10° ; 8 fr. 50 le degré pour des vins de 12 à 13°. Le prix de 8 fr. le degré est donc largement atteint sur notre marché.

HAUTE-GARONNE. — **Toulouse.** — Voici la cote des vins pour la semaine du 12 au 19 avril.

Vins rouges : 8°, 7 fr. le degré ; 9°, 7 fr. le degré ; 10°, 8 fr. 25 le degré.

On signale des dégâts très importants dans le vignoble de la Haute-Garonne, à la suite de la gelée du 19 avril

GIRONDE — **Sauveterre-de-Guyenne.** - Entre-deux-Mers vins blancs — Cette semaine, il y a eu quelques demandes du commerce, mais on se heurte à de grandes difficultés par suite de la résistance de la propriété.

Il s'est traité quelques affaires sur les vins bloqués, à peu de chose près aussi chers que les vins sur tranche libre, c'est-à-dire 60 fr le degré-tonneau pour les 9 degrés et demi environ, et 65 fr. le degré-tonneau pour les 10 degrés environ.

Bordeaux. — Vins 1933. — *Vins rouges.* — Logé en barriques : 1er crus Médoc, 9500-11.000 ; 2e crus, Médoc, 4500-5000 ; 3e crus Médoc, 4000-4500 ; 4e crus Médoc, 3800-4000 ; 5e crus Médoc, 3500-3700 ; Bourgeois [supérieurs

Médoc, 2700-3000 ; Bourgeois ordinaires et artisans, 2600-2300 ; Bourgeois Bas-Médoc, 1400-1800 ; 1er crus Graves, 3800-5300 ; 2e crus Graves, 2700-3000.

Les plus récentes gelées viennent d'occasionner des dégâts importants dans les vignobles de la Gironde, notamment à la suite des gelées du 23 avril.

CENTRE. — Maine-et-Loire. — Le vignoble d'Anjou et du Saumurois ont été très éprouvées par les gelées. On estime les dégâts à 50 o/o de la récolte.

Les ventes de vins aux prix ordinaires se maintiennent à 300 fr. environ en vins de 11° et varient suivant degré et qualité pour les blancs et de 150 à 200 francs pour les rosés, les 220 litres, non logés. Forte tendance à la fermeté, conséquence de la rareté qui se manifeste à la petite et moyenne propriété.

Loire-Inférieure. — Peu d'affaires. Cours très fermes à la suite des gelées qui ont atteint notamment la région des Muscadets.

Le noah est pour ainsi dire terminé ; la cotation nominale est de 6 francs le degré-hecto nu Le gros plant est coté 140 à 190 fr. la barrique de 225 litres suivant qualité.

Loiret. — Vin rouge du pays, Gris Meunier, suivant crus, la pièce nue, 200 à 230 ; vin blanc de Sologne, la pièce nue, 120 à 140 ; vin blanc de Blois, la pièce nue, de 228 litres, 110 à 130.

Vins pris à la propriété, tous frais en sus.

CHARENTES. — Affaires calmes pendant la période où l'on redoute des gelées Ce les ci ont fait des dégâts sérieux dans l'ensemble.

Pour les vins blancs, on offre 13 fr. 50 le degré-barrique de 228 litres.

En Cognac, pas d'affaires.

QUERCY. — La plaine a été très atteinte par les gelées.

A l'heure actuelle, une grande partie de la récolte s'est vendue pour la distillerie et le reste est traité au prix de 7 à 8 francs le degré.

ALGÉRIE. — **Alger.** — Extra rouge incoté faute d'affaires ; premier choix, 8,25 à 8.50 ; rouge deuxième choix, 8,00 à 8,25 ; rouge troisième choix, 7,25 ; rosés blancs, affaires insignifiantes.

La semaine écoulée a vu un très grand nombre d'affaires conclues à des cours en hausse sur les précédents. La tendance est très ferme et la propriété est très résistante.

Oran. — Rouge vieux et nouveau le degré 7.75 à 8 fr. 25 ; courant (bloqués) le degré 6 à 6 fr 50 ; rouge à venir le degré 7,50 à 8 fr.

La demande s'est accrue et un très gros volume d'affaires a été traité. Devant cette affluence de demandes, la propriété augmente ses exigeances ; plusieurs lots ont été traités sur les prochaines tranches.

Ventes : 3.000 hectos sur 6/10 à Aïn-Temouchent, 7 à 7 fr. 75, paiement immédiat de la totalité ; 500 hectos blancs à Aïn-Temouchent, 8 francs ; 1.000 hectos rosés foncés à Rio Salado, 8 fr. ; 500 hectos à Aïn-Temouchent 5/10, 7 fr. 75 ; 2.000 hectos à Laferrière, totalité 6/10, 8 francs.

Sur souches plusieurs petits lots ont été traités à 7 francs.

Montpellier — Imprimerie Charles Déhan

BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE du dimanche 19 au samedi 25 avril 1936

	TEMPÉRATURE				PLUIE		TEMPÉRATURE				PLUIE	
	1936		1935		1936	1935	1936		1935		1936	1935
	maxima	minima	maxima	minima	mill.	mill.	maxima	minima	maxima	minima	mill.	mill.
	Angers						**Mourmelon**					
Dimanche .	10.8	3.8	«	»	0.7	«	5.4	0.2	«	«	0.8	«
Lundi	14 6	1.6	14.0	7.0	»	10.2	10.0	—1.6	13.0	4.2	trac.	0.4
Mardi.....	11.4	5.2	13.0	9.8	2.0	4.4	8.0	—0.6	13.4	6.6	trac.	12.9
Mercredi ...	10.4	6.0	11.0	5.6	«	3.6	10.5	1.2	11.2	3.8	7.9	0.9
Jeudi.....	10.0	5.4	13.8	6.8	trac.	0.1	6.6	5.4	13.2	3.0	17.9	0.3
Vendredi ...	9.4	0.0	13.4	9.2	trac.	0.1	6.9	3.2	14.2	8.4	4.1	0.4
Samedi.....	12.0	0.3	15.6	9.6	«	«	8.0	3.3	20.8	7.2	«	«
Total ...					88.1	48.3					62.1	59.7
	Angoulème						**Dijon**					
Dimanche...	10.5	1.4	«	»	«	»	9.8	0.2	»	»	1.5	»
Lundi	12.0	1.0	13.6	5.9	0.2	«	9.5	—2.2	15.1	3.4	0.8	0.6
Mardi	15.1	4.4	12.0	9.5	8.8	6.4	15.8	2.0	11.8	3.3	2.3	10.3
Mercredi....	21.0	6.5	12.4	5.3	4.1	7.1	17.0	6.0	12.3	3.5	2.6	9.7
Jeudi.....	10.8	4.7	13.7	5.3	3.9	4.5	10.8	5.4	14.8	3.3	3.4	0.1
Vendredi ...	9.6	0.3	18.0	2.3	8.1	»	7.0	3.0	18.1	5.6	1.1	»
Samedi.....	11.5	—0.8	18.3	8.7	trac.	trac.	10.0	2.4	19.8	5.9	0.2	»
Total .. .					87.1	51.5					27.2	64.2
	Clermont-Ferrand						**Lyon**					
Dimanche ..	7.8	1.0	«	«	0.3	»	8.9	3.2	»	«	»	«
Lundi	6.8	—2.0	14.5	4.1	4.2	0.1	5.9	—1.7	15.1	5.5	2.0	2.3
Mardi.....	16.4	4.4	15.0	3.0	2.1	·	14.8	3.9	14.5	3.9	7.9	1.6
Mercredi....	16.5	6.5	12.2	3.0	11.6	trac.	16.7	7.3	13.2	3.5	3.4	23.2
Jeudi.....	6.4	2.4	15.1	4.0	11.6	0.3	8.6	6.7	11.9	4.7	21.3	0.7
Vendredi ...	9.6	2.5	17.2	6.2	trac.	»	9.5	2.8	17.5	8.2	8.2	»
Samedi.....	9.0	1.4	20.5	7.2	trac.	»	9.7	2.4	19.5	8.2	0.2	«
Total ...					64.2	27.1					108.0	66.9
	Bordeaux						**Marseille**					
Dimanche ..	11.9	5.2	»	«	«	»	13.2	7.2	«	«	«	»
Lundi	11.6	4.9	17.1	4.3	4.3	5.2	«	«	17.8	8.6	«	«
Mardi.....	14.0	7.2	15.1	10.1	7.4	8.9	18.4	10.7	18.4	7.9	»	trac.
Mercredi ...	10.3	6.9	12.7	5.1	6.6	2.0	17.4	11.4	14.7	8.7	24.8	3.3
Jeudi.....	11.0	4.1	13.9	6.5	trac.	«	14.1	11.0	17.2	7.3	trac.	«
Vendredi ..	10.7	1.8	17.9	1.6	3.0	«	13.6	6.9	19.0	6.8	«	»
Samedi.....	12.3	3.0	19.4	9.8	trac.	trac.	11.6	6.2	18.6	4.5	»	»
Total					56.7	44.0					194.2	70.2
	Toulouse						**Cuers**					
Dimanche ..	10.5	6.8	«	»	1.4	»	»	»	»	«	«	»
Lundi	17.7	7.2	16.2	2.6	0.4	»	»	«	»	»	»	»
Mardi.....	16.3	9.2	21.3	7.0	trac.	2.1	»	»	«	»	«	»
Mercredi ...	17.4	9.8	10.2	5.0	»	22.1	«	«	»	«	»	«
Jeudi.....	10.2	4.3	14.1	6.2	11.1	2.9	«	»	»	«	«	»
Vendredi ..	9.2	3.6	19.2	1.7	2.6	»	»	»	«	»	»	»
Samedi.....	10.8	2.9	17.3	9.3	0.3	»	»	«	»	»	»	»
Total					97.0	70.4					«	»
	Perpignan						**Montpellier**					
Dimanche...	15.2	8.7	»	»	«	»	13.2	2.4	15.9	10.1	»	16.2
Lundi	15.6	10.8	18.6	8.8	«	«	16.0	7.5	17.9	3.2	0.5	10.8
Mardi.....	19.6	10.1	17.9	8.8	0.3	«	16.9	8.0	16.5	9.1	trac.	«
Mercredi ..	21.9	12.6	17.5	8.0	»	0.2	16.7	10.4	17.2	6.9	0.5	6.7
Jeudi.....	10.6	6.3	17.3	8.0	5.6	0.4	17.0	5.7	18.9	9.0	«	»
Vendredi ...	12.7	6.7	19.6	5.0	trac.	»	16.5	3.5	19.3	5.5	«	»
Samedi.....	18.1	4.8	19.4	5.5	1.2	«	19.3	3.8	21.0	3.2	»	»
Total					131.5	28.9					119.5	«

Exposition de Marseille 1922. Exposition Pasteur, Strasbourg 1923
Hors Concours, Membre du Jury.

Viticulteurs et Négociants, Ne gardez en cave et n'expédiez que **des vins clairs et de bonne tenue.**

LA SANTÉ DES VINS

est assurée par le

Conservateur Jacquemin

(Citro-Tannin sulfureux) pour vins (blancs, rouges et rosés)

Tannin à l'alcool, 2 % acide citrique, 8 à 9 % anhydride sulfureux, en volume.

PRODUIT UNIQUE
SIMPLICITÉ D'EMPLOI
RÉSULTAT CERTAIN

EMPLOI LÉGAL. — Ce produit est garanti sans MÉTABISULFITE ou bisulfites alcalins, ni base minérale.

Plus de PIQURES,
Plus de CASSES
ni de Vins MALADES.

La santé des futailles

est assurée par le

Fluotone Jacquemin.

Il rend utilisables les plus mauvais fûts.

IL NETTOIE, DÉROUGIT, STÉRILISE, DÉMOISIT, DÉPIQUE.

Il affranchit les fûts neufs du goût de bois.

Demander notice et renseignements gratuits à :

Institut de Recherches Scientifiques.

G. JACQUEMIN & Cie à Malzéville (Meurthe-et-Moselle)

Fluatation des CUVES en CIMENT pour les Vendanges et les Vins

ALCOOLS, HUILES, CIDRES, BIERES

L'affranchissement des cuves en ciment par la fluatation peut être fait par le premier venu et représente une dépense de fluate insignifiante par mètre carré. — La fluatation donne aux revêtements en ciment la résistance qui leur manque. — Les cuves ne sont pas attaquées ; le vin ne se sature plus, n'est plus trouble, bleuâtre, plat, amer. En outre, l'action spéciale des fluates qui prévient les fermentations parasitaires dans les pores des parois assure la conservation des vins pendant et après la fermentation.

SUPPRESSION DU VERRAGE **Nombreuses Références**

J. TEISSET-KESSLER -- Clermont-Ferrand (Puy-de-Dôme)

COLLOSOL

(Poudre Mouillante)

Renforce les bouillies cupriques, triple leur action en les rendant ADHÉRENTES

NOTICE GRATUITE

LABORATOIRES J. LARROCHE

7, Rue Romiguières & Rue Mirepoix -:- TOULOUSE

LA POTASSE est indispensable à la vigne

Elle augmente
LA RÉSISTANCE AUX GELÉES et aux MALADIES.
LES RENDEMENTS.
LE DEGRÉ ALCOOLIQUE DU VIN.

Pour tous renseignements, s'adresser à la :

SOCIÉTÉ COMMERCIALE DES POTASSES D'ALSACE

21, Rue Foch — MONTPELLIER

6, rue Ménerville — ALGER - 71, rue de Mostaganem — ORAN

GRANDS RÉSEAUX DE CHEMINS DE FER FRANÇAIS

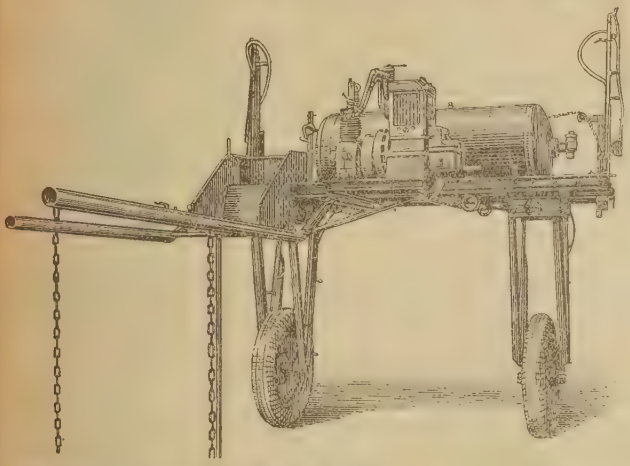
Pour permettre aux voyageurs qui traversent Paris de se décharger de leurs bagages à main, les Grands Réseaux de Chemins de fer ont organisé un service spécial de transport de ces colis de gare d'arrivée à gare de départ de Paris:

Les bagages à main remis à l'arrivée, à la consigne désignée d'une gare tête de ligne, sont transportés, sur demande, dans un très bref délai, à la consigne au départ d'une autre des principales gares parisiennes moyennant un versement de 1 franc par colis avec minimum de 4 francs par envoi.

Pour tous renseignements, s'adresser aux agents des gares et aux bureaux de renseignements.

Sulfateuse à grand travail

NOUVELLE CRÉATION — Brevevé S.G.D.G.



AIR COMPRIMÉ

—

Sans bouteilles

—

Demander notice

PERA FRÈRES, FLORENSAC (Hérault)

CHC

POLY-SULFURES ALCALINS

contre l'OIDIUM, le MILDEW

l'ACARIOSE (Court-Noué), les INSECTES...

s'emploient en solutions simples ou combinés aux sels de cuivre

Lᴰ HUGOUNENQ & Cᴵᴱ, à LODÈVE (Hérault)

VIGNES AMERICAINES

:: Pépinières de Plants greffés — Racinés — Boutures ::

Pépinières d'Arbres fruitiers - Pêchers - Pommiers - Poiriers etc...

MAISON GALHAUD ST-ÉMILION (GIRONDE)

Compagnie de SAINT-GOBAIN

Fondée en 1665 — SOCIETE ANONYME AU CAPITAL DE 300 MILLIONS — Fondée en 1665

Engrais Chimiques

25 Usines { Production annuelle : 1.100.000.000 de kilos
Dosages garantis - Emballages marqués et plombés

Superphosphates de Chaux -- Engrais composés

Engrais composés spéciaux

BOUILLIE CUPRIQUE DE SAINT-GOBAIN

Nitrates, Sels de Potasse et autres Matières premières

Acide Sulfurique pour la destruction des mauvaises herbes par la méthode Rabaté

Adresser les ordres et demandes de renseignements :

à la Direction Commerciale des Produits Chimiques
de la Compagnie de Saint-Gobain

1, Place des Saussaies, à PARIS (VIII^e^)

ou aux Agents de la Compagnie dans toutes les villes de France

" PECHINEY "

PRODUITS CHIMIQUES AGRICOLES

CUPROL
SULFATE DE CUIVRE
ARSENIATE D'ALUMINE
ARSENIATE DIPLOMBIQUE
ANHYDRIDE SULFUREUX
METABISULFITE DE POTASSE

Cie DE PRODUITS CHIMIQUES ET ELECTROMÉTALLURGIQUES

ALAIS, FROGES ET CAMARGUE

Société Anonyme au Capital de 258.330.000 francs

23, Rue de Balzac, PARIS (8^e^)

Téléph. : Carnot 54-72
Inter. : Carnot 95 et 96

R. C. : Lyon B. 1682
Paris 193.448

Depuis déjà trente ans !

les viticulteurs qui mélangent à leurs bouillies cupriques

le SOUFRE CARAT LIQUIDE

connaissent les bons effets du :

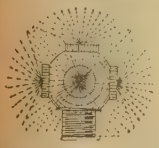
SULFURE DE CUIVRE NAISSANT contre le Mildiou.
et du **SOUFRE COLLOIDAL NAISSANT** contre l'Oïdium.

Le **SOUFRE CARAT** s'ajoute à toute bouilllie cuprique sans aucune préparation préalable. Un coup de baton pour mélanger et c'est tout.

Institut Œnologique de Champagne — Epernay (Marne)

Succursale à SAUMUR. 24, rue St-Jean. — P. GAUGAIN, Directeur.
Agents-Dépositaires : MM. FAFUR, à Cuxac-d'Aude (Aude).
C. TRONCHE, Agent général, à St-Denis-Martel (Lot).
et dans les principaux centres viticoles. —»«— Notices et tarifs franco.

Pour vaincre le Mildiou



Sulfatez à grande puissance
avec les
JETS SPHÉRIQUES
du Prof.-Directr Arthur CADORET
(Brevet A. MORINEAU)
Mise au point parfaite 1936

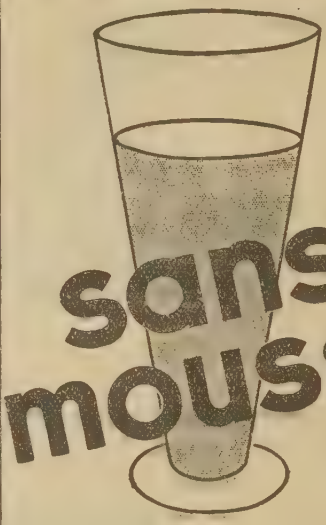
A 5	diffuseurs pour gdes végétation .		10,75 fco
A 4	—	moyenne —	9,75 »
A 3	—	et —	9,25 »
A 2	—	petite —	8,75 »

La série de 4 jets : **30 francs FRANCO**
Tamiseur "Préjet" évitant engorg .. **5,25** »
C/rembours., chèqu. ou virem. c/c/P. 24260 Paris

Direction générale :
A. MORINEAU, Ingr, 45 bis, r. du Sahel, Paris-12e

Vos vins
passés au nouveau
filtre "ARISTON"
enchanteront
toujours
votre clientèle !

Ets. SEITZ, PARIS
5, Rue Abel



sans mousse

Les bouillies préparées avec

BLEUFIX

ne moussent pas, restent en suspension, adhèrent et colorent bien.

Le BLEUFIX vous donnera une bouillie toujours réussie et revenant moins cher que toute autre, en effet il permet une économie de cuivre, car il prolonge son action en cas de pluie.

BLEUFIX

spécialité de la
LITTORALE - Béziers

BÉZIERS

LA LITTORALE

deux inséparables...
LE RENOVEX
et L'AQUILON
au service
de vos vignes

Finesse de pulvérisation.
Puissance de projection.
Douceur de traction.

VERMOREL
VILLEFRANCHE (RHÔNE)

« SOCIÉTÉ ANONYME au capital de 8.000.000 de francs »

GRANDS RÉSEAUX

Alger à 36 heures de Paris par Port-Vendres
Transbordement direct du train au paquebot

La voie la plus rapide entre Paris et Alger est celle de Paris-Quai-d'Orsay-Toulouse-Port-Vendres.

La traversée est assurée en 20 h 30 par les rapides et confortables paquebots de la Compagnie de Navigation-Mixte ; ces paquebots modernes sont pourvus des dispositifs de sécurité les plus perfectionnés.

Dans le sens France-Algérie, ils correspondent à un train-paquebot partant de Paris Quai d'Orsay les mardis et samedis soirs à 19 h. 25 (toutes classes, couchettes de 1re classe, wagon-lits de 1re et 2e classes entre Paris-Quai d'orsay et Port-Vendres-Ville et wagon-restaurant) ; l'arrivée à Alger a lieu le surlendemain matin à 7 h. 00 (durée totale du voyage 35 heures 40).

C'est non seulement la voie la plus courte, mais celle qui traverse les eaux les mieux abritées.

GRANDS RESEAUX DE CHEMINS DE FER FRANÇAIS

Importante réduction de prix pour le transport en petite vitesse des voitures automobiles

Des réductions importantes sont consenties pour les expéditions en petite vitesse des voitures automobiles. Vous ne paierez pour le transport à 600 km. d'une voiture de 10 CV pesant 1000 kg. que 286 fr. 15 au lieu de 609 fr. précédemment. Une expédition à 400 km. comprenant quatre voitures de 10 CV pesant ensemble 4000 kg., ne vous coûtera que 674 fr. 20 au lieu de 943 fr. 05 auparavant pour un envoi identique.

Raffineries de Soufre Réunies

Siège social : **1, Place de la Bourse. - MARSEILLE** — (R. C. 14.641)

Marques : A. BOUDE & Fils, L. VÉZIAN, Barthélemy CROS

Usines à MARSEILLE, FRONTIGNAN, SÈTE, NARBONNE, BORDEAUX
ARZEW, GUE DE CONSTANTINE, BENI-MERED (Algérie)

Fleur de Soufre Sublimé.
Fleur de Soufre Sublimé extra-légère.
Soufre trituré, passant entièrement à la maille 100 soie francaise.
Soufre mouillable perfect, procédé R.R.S., 99 o/o de pureté, pour délayer dans l'eau et dans la bouillie cuprique, à base de Fleur extra-légère ou à base de Soufre trituré ventilé extra fin.
Fleur de Soufre Sublimé / **Soufre Trituré** } **Sulfates Mouillables,** à 1,5 et 2,5 o/o de cuivre métal
pour traitement simultané par poudrages de l'Oïdium et du Mildiou.
Fleur de Soufre Sublimé Nicotine Mouillable, à 0,40 o/o de nicotine pure pour traitement simultané de l'Oïdium et des Insectes.
Poudres Cupriques, à 15 o/o et 12,5 o/o de cuivre métal, pour préparation instantanée des bouillies cupriques.
Mèches Soufrées, sur toile et sur papier.

SULFATAGES

MOTO-POMPE DE CHARGEMENT

Modèle 1936.

Débit augmenté. Simplicité accrue. Prix en baisse.

Pulvérisateurs à obturateur d'air.
Appareils à grand travail.

INSTALLATIONS DE CAVE. — Pressoirs, pompes et groupes moto-pompe, fouloirs et foulo-pompes.

ARROSAGE. — Groupes électrique, à essence, à huile lourde, à bois. Prix sans concurrence.

BATTEUSES " RUSTIC ". — Rendement 40 à 50 quintaux, depuis 3.000 fr.

GAZOGÈNES à bois RUSTIC. — Adaptation sur moteurs fixes, camions, tracteurs. Economie considérable.

NOUS CONSULTER — PRIX & DEVIS sur demande

COMPAN Frères, 6, rue Jules-Ferry, Montpellier - T. 39-30
(*près de la gare des voyageurs*)
P. COMPAN, 30, rue Henri-IV, Nimes - T. 26-29

les engrais
AZOTÉS
augmentent
la QUANTITÉ
et la QUALITÉ
des récoltes

SULFATE D'AMMONIAQUE
NITRATE DE CHAUX
AMMONITRATES
NITRATE DE SOUDE
CIANAMIDE
POTAZOTE
NITROPOTASSE

SYNDICAT PROFESSIONNEL DE L'INDUSTRIE
DES ENGRAIS AZOTÉS
4, Rue de l'Herberie, Montpellier

FILTRES L. BEURET

Breveté S.G.D.G.

Pour Vins, Alcools, Spiritueux, etc...

Limpidité et brillant garantis pour tous liquides et sans accouplement en tandem

Pour renseignements, devis et essais gratuits, s'adresser aux :

Ets DELESTAING et POGGI

Constructeurs

10, Rue Auphan — MARSEILLE

Licenciés exclusifs pour la Construction et la Vente des Filtres Beuret

ASSAINISSEMENT — DÉSINFECTION — HYGIÈNE
de tous LOCAUX – HABITATIONS – TERRAINS CONTAMINÉS, etc.

CRÉSYL-JEYES

Seul « CRÉSYL » véritable exigez-le ! ! !

ADOPTÉ PAR : L'INSTITUT PASTEUR, LES SERVICES D'HYGIÈNE
LES ÉCOLES NATIONALES VÉTÉRINAIRES

Ne vous laissez pas tromper. Exigez bien du « CRÉSYL-JEYES »

Le plus puissant microbicide

SOCIÉTÉ FRANÇAISE DE PRODUITS SANITAIRES & ANTISEPTIQUES

18, Rue Charles-Bassée -- FONTENAY-s/-BOIS (Seine)

VITICULTEURS ! ! ! ATTENTION ! ! !

Exigez la " FLEUR DE CHAUX "

marque « LE LIS » déposée

Cuite dans un four à gaz, elle est obtenue par des procédés modernes de fabrication

Impalpable - Pure - Adhérente - Homogène - Efficace - N'engorge pas les appareils

E. BALTHAZARD

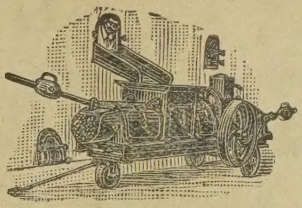
2 et 4, Rue Charles-Testoud - GRENOBLE - Tél. 11-67 et 28-26

Toutes les qualités de chaux viticoles et agricoles

PERA FRERES

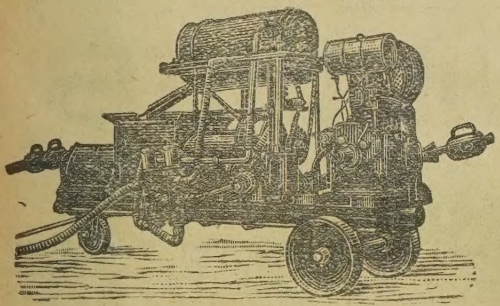
FLORENSAC (Hérault)

FRANCE

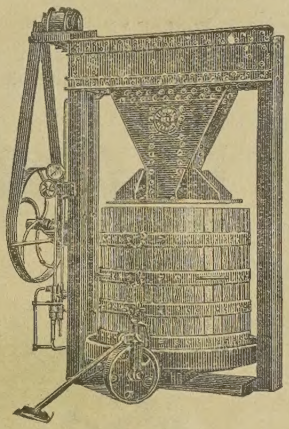


Déposée France et Etranger

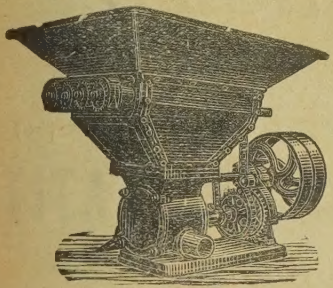
Matériel Vinicole moderne



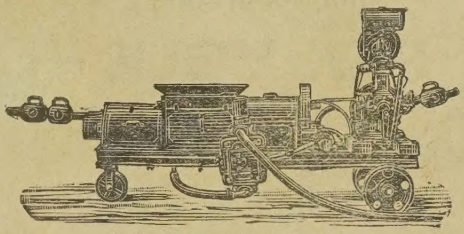
Moto-Presse avec Pompe et Débourbeur



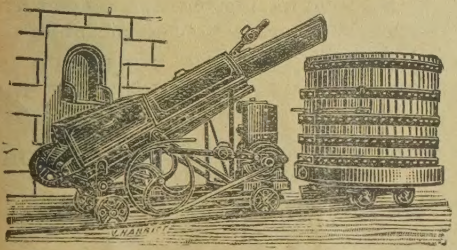
Presses Hydrauliques en acier
Presses à Grande Surface
à 3 mains tournantes



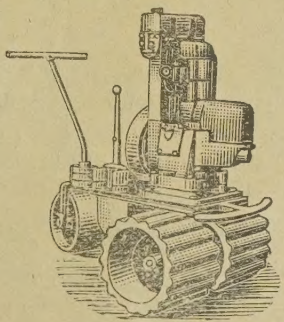
Fouloirs-Pompes
avec prise de moûts sous les rouleaux



Moto-Presse avec Pompe



Compresseur-Elévateur de marc cuvé
supprimant le repassage des marcs à la presse hydraulique



Tasseur
de marcs en silos

USINES
SCHLŒSING
FRÈRES & Cie
175, rue Paradis — MARSEILLE

MAISON FONDÉE EN 1840 — SOCIÉTÉ ANONYME PAR ACTIONS. — CAPITAL : 4.335.000 FR.
Usines à MARSEILLE — SEPTÈMES — ARLES — BORDEAUX-BASSENS
Plusieurs fois : GRANDS PRIX, HORS CONCOURS, MEMBRE DES JURYS, etc.

BOUILLIES
cupriques, cupro-arsenicale, doryphorique

VERT SCHLŒSING (Acéto-Arsénite de Cuivre)

Soufres noirs
non cupriques, cupriques, nicotinés, etc...

POLYSULFOR (Bouillie sulfocalcique)

CUPROSTEATITE, SULFOSTEATITE

-: Chaux spéciale pour Sulfatages :-
Insecticides, Fluosilicatés, Roténodés, etc,..
etc.., etc...

Les PRODUITS SCHLŒSING sont recommandés par les plus hautes Sommités viticoles et agricoles, pour combattre les parasites et notamment les :

COCHYLIS, EUDÉMIS, ALTISES, PYRALES, DORYPHORE, VER DES POMMES ET DES POIRES, PUCERONS, FOURMIS, LIMACES, MILDIOU, OIDIUM, ROTS, TAVELURE, MONILIA, CARIE. PHYTOPHTORA, etc..., etc...

NOTICES & RENSEIGNEMENTS FRANCO SUR DEMANDE

EN VENTE chez tous les Bons Fournisseurs de l'Agriculture
Négociants, Syndicats, Coopératives. etc...

Le Gérant J. BAUDIN. Montpellier. — Imprimerie Charles DÉHAN.